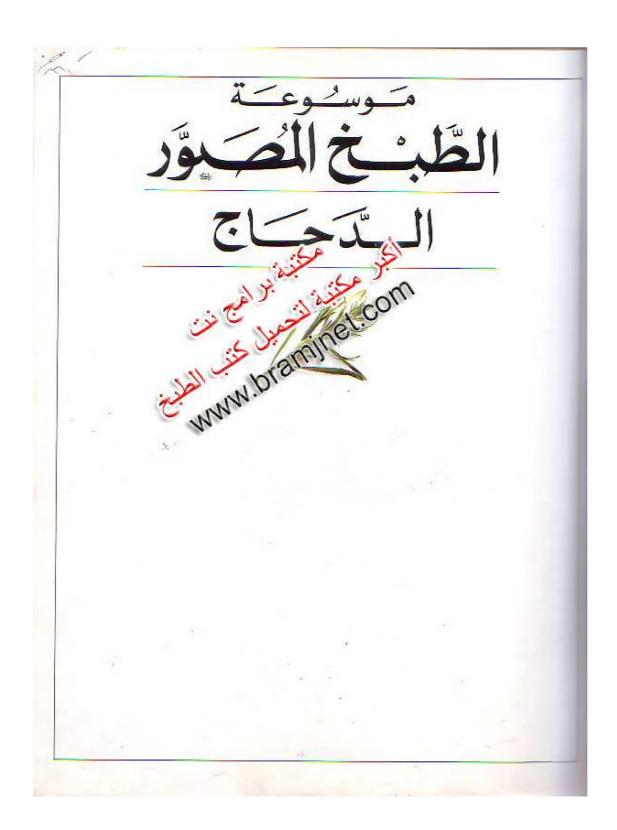
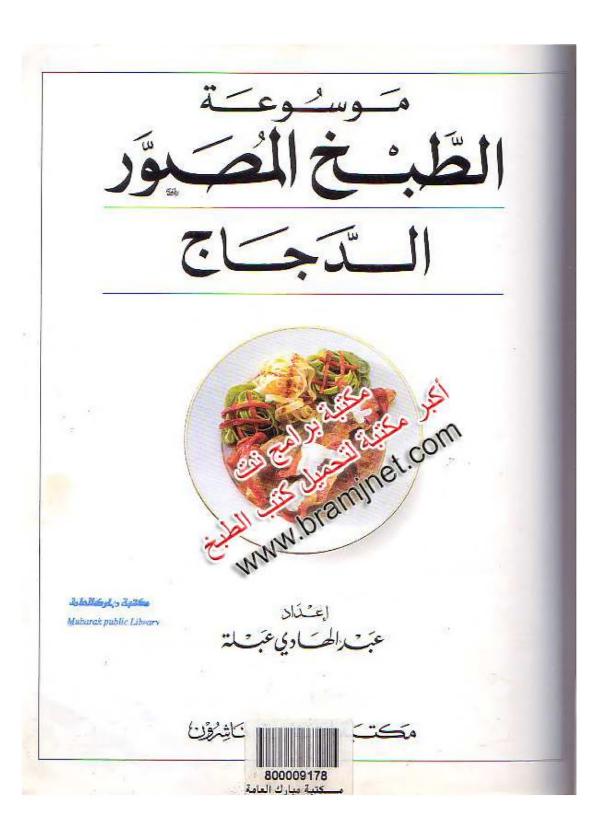
صلوا على خير البشر وخاتم الرسل حبيبنا وقدوتنا وسيدنا

اللَّهُمُّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّد وَعَلَى آلِ مُحَمَّدُ كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آل إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ اللهم بَارِكْ عَلَى مُحَمَّد وَعَلَى آلِ مُحَمَّدَ كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آل إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ







الله فروانسنغ كنترسناي مكتبة المستات كالشرقية الله المستات كالشرقية الله المستات كالشرقية الله المستات كالشرقية الله المستات كالشرقية المستات كالشرقية المستات المستات المستات المستات المستات المستات المستات المشتة المشتقة المشتقة

الفرائسة كتب الفرائسة موسُوعة الطَّبْخ المُصَوَّر

- ١. السنة جساح
- ٢٠ الله محوم
- ٣. حَـُـلُوَياتِ الفَاكِهَةِ
- ٤. حَسَلُويَاتِ الشُوكُولاتَه
 - ٥. الخضرسر
 - ٦. المُقبَّ للاتِّ

حرصًا على أن تعمّ الفائدة أكبر عدد ممكن من الناس في مختلف أنحاء العالَم العربيّ، فإنّنا قد أضفنا في نهاية الكتاب الملحقين التاليين:

- دليلك إلى مفردات المطبخ، نعرف فيه ببعض المفردات التي قد يختلف استخدامها بين بلد عربي وآخر،
- المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة، جدول نحدد فيه المقاييس والمعايير
 المختلفة، لتسهيل عملية إعداد الطعام وإنجاحها.

المحتَوَيات

11	الدَّجاجِ الشَّرقيُّ المهوَّسِ
٦٩	الدَّجاج المهوَّس الحلو والحامض
γ	دجاج يزركشاير مع البُرقوق الْحشرُ
, Vo	
	يخني برونزوبك الأمريكيّة
V9	يخني الذجاج الباسكية
٧٩	الدُّجاج مع اللُّوبياء ونقالق الثَّوم
۸٠	الدِّجَاجِ فِي مظروفِ وَرَقِيِّ مع رقائق الْحِضَارِ_
Vo	الذَّجاج والتُلَّيْفَلَة في مظررت ورقيَّ ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
FA	النَّجَاجِ النُّئِلُ بِالْكَارِي مِعِ الرُّزُّ وَالزُّعَفِرَانَ
٨٩	
۹.	الدِّجاج الجِّنونِ المُتلِّ مع الصلصة الدُّسمة
٩٢	الدَّجاج مع اللَّجم المقلِّ
4.1	القِراخ الْحَدُوَّة مع العِنْبِ
4v	الْقِرَاخُ الْمُحشَّوَّةُ مِع صَلْصَةِ الْفَلَّيْقَلَةُ الْحَارَّةُ
48	
	مووس الدِّجاج البارد مع كوليس البندور؛
1+1	والثمناع
1.4	ِ فَطَايِرِ الدَّجَاجِ مِعِ فَرْضِ النَّيَاتَاتِ العَطْرِيَّةِ
1.0	قطيرة الدَّجاج الكيرة
1.1	الغِراخ الشويَّة مع صَلصة الغُطْر
	الدَّجاجِ المشريِّ مع زبدة النَّومِ والثَّباتاتُ
111	العظرية العظرية
111	فطيرة الدِّجاج واللُّحم الباردة
117	غطيرة الدَّجاج واللُّحم السّاخة
113	سوتيه الدَّجاج مع صُلصة النُّوم واخَلَ
177	الْمَهارة في تَحْضَيْر اللَّمْ جاج

٦	الدجاج-طريقة الطبخ الصور
Y	القدَّنة-لماذا الدُّجاج؟
11	دجاج شافر دي فيي
-γο	التَّجَاجِ المحمَّر باللَّيمون
	الدَّجاجِ المحمُّر باللَّيمون وزيدة النَّباتات •
γο	العلوق
Yo	الذَّجاج للجمُّر مع الثَّرم
11	حِقَانَ الدِّجاجِ المِثْهُرةَ مع سَلَطَةُ البطاطا
18	أجنحة الذَّجاج المُهرَّة
	الدُّجاج الزّاكشي المشويّ مع البهارات
T	الدَّجَاجِ الرَّاكِشِيِّ مع البادُنجَانِ
T.1	كباب الذجاج الإندونيسي
TY	كِيَاتِ الدَّجاجِ الغَيتناميّ
TA	الدَّجَاجِ بِالحُلُّ الأحرِ
٣٢	الدِّجَاج بِالحُلُّ الْأَرْخَى
T1	سلطة الدِّجاج تكس مكس
TY	
EA	حَرْتِيهِ الدِّجاجِ مع الفلَّيفِلةِ الحِلْوةِ
2.1	حرتيه الدَّجاج مع وبس الرمّان
£.)	هجاج بغلقل شيشوان
£¥	كسرولة الدَّجاجِ مع اللِّيمون وجينة بارما
ξ¥	الدَّجاجِ بِالرِّعبْرِ
\$V	كسرولة الذَّجاج مع ثمار الغُرغر والفُّطر البَّريُّ
ξA	
	أُفخاذ الدِّجاج الشُّويَّة مِع اللِّين الزياديّ
٥١	والقبل مسم مسم
٥٢	دُجاج بريارسكي
00	
07	
69	الدِّجاج مع البطلينوس
٧.	دواليب الدَّجاج مع النَّهاتات العطريَّة وجينة الماعِزْ
	دواليب الذَجاج الإيطالية

الدّجاج

طريقة الطُّبْخ المصوَّر



الطُّيخ الَّتِي يُمكِن أَن تقتيها وأُغناها بالمعلومات. إِنِّها أقربُ تفطؤ أستطيعُ بها أن أنقاسمُ معك أساليبي بطُبخ وْصفاتي المفضَّلةِ دونُ أن أكونُ مَعك بالنطيخ

أهلًا بكِ إلى أطايب النجاج وسلسلة الطُبْخِ المصوَّر: فَلَمُ المجلَّدات مصمَّمةُ كأبسط كب

ان ويلان

_ نعلًا أرائيك من فوق تحفك،

الأدوات والأواني الأدوات والأواني والمواذ غالبًا ما تحدُّدُ إذا كان المنطاعيات طبعً طبق مُثنَّق والدَّلك فإنَّ طريقة الطبع المصور توضّح كلَّ شيء تحتاجين إليه في بداية كلَّ وُصغة. منترين بَلَمْح البُّصِر الزَّمْنَ الكَّرْمُ لِطُنْحُ الرَّصِنة وعدة الحصص التي متحضرينها ومنظر الطبي الثّهاني ومقدار التُحضيرات التي متقومين بها مُسْبَقًا، عندما تبدّين بالطّبخ، ستجدين أنَّ عملية الالباع، فكلُّ عملية الالباع، فكلُّ

مَرْحَلَةِ لَهَا رُمَوْ بَالأَلُوانَ. وَكِلُّ مَرْحَلَةِ تَظْهَرِ بِالصَّورِ مِع نَصَّى مُوجَوْ يُرافِقُ كُلُّ خَطُوةٍ. لَن تَكُونِي فِي شَكُّ حَولُ مَا تَقُونِينَ بِهَ وَلَمَاذُا نَقُومِينَ بِهِ وكيف يجبُّ أن يبدؤ.

🐌 الكليُّةُ ك ٦٠ حصص 😓 رُبلُ النبل ١٥ ـ ٢٥ مَنْفَةً 👑 رُبلُ الطَّيح ٢٠ ـ ٢٠ مَنْفَةً

لقد ضمّنتُ الكتابُ إرشادات وأفكارًا مفيدةً تحت عُنوان اتقول آناه. لهذه االإرشادات يُمكنُ أنْ نُدرجَ ماقةً أو أداة يديلةً، أو يمكنُ أنْ تشرحَ سَبَ استخدامِ طريقةِ مُوثِقٍ، أو تُسدى نصيحةً لإتقان أسلوبٍ مُعيَّنٍ. وبالنشل، إذا كانتُ قُناكَ مرحلةً حاسمةً في وصفةٍ يُمكنُ أنْ تقسدَ فيها الأمورُ، فقد نَهت لتجتب ذلك في فقرآت يعنوان فننيه.

الكثيرُ من الصُّورِ مشروحٌ لإبرازِ شببٍ تفضيلِ يعضِ الأواني والأدوات أو كيف يجبُّ أن يبدؤ الطَّعامُ في تِلك المرحلةِ من الطَّبْعِ. ونظرًا لأنَّ النَّمْشِلَ مُهمَّ، فَهُناك صورةُ للطَّبْقِ النَّهائِيِّ دِمُقْرَحَاتُ للتَّقَدِيمِ في نهايةِ كُلُّ وصفةٍ.

ويفضل لهذه المعلومات كلّها لا يمكِنُكِ أَنْ تُخطِئي. للْمُلك، أرجوكِ أن ترافقيني إلى المُطبِّع لتنظري وتُطبُّخي وتُبدعي بعضَ أطايب الدَّجاج البارزةِ.

لماذا الدَّجاج؟

الدُّجاجُ متعدُّدُ الاستعمالاتِ لدرجةِ أنَّ إتفانَ مجموعةٍ من وَصفاتِه هو من الأُمورِ المُفيدةِ جدًّا للطَّاهية. يُباعُ الدَّجاجُ بأشكالِ مُتعدَّدةٍ ولذُلك يُمكنُ تزيينُه ليتصَدُّرَ أروعٌ مائدةٍ غذاءٍ أو يُطيخُ بيساطةٍ لتوفير الأساس لوجباتٍ يوميّةٍ غديدةٍ. يمكنُ تخضيرُ الدُّجاجِ بطُرْقِ مختلفةٍ كثيرةٍ: لذيذة وُحَدَّها، أو مطبوخة بالصَّلصةِ، أو معٌ كلُّ أنواع الخضارِ بل حتى مع المُحارِ. تُضيف المرافقاتُ الثقليديَّةُ المزيدُ من الخِصائصِ الَّتِيُّ تَخْتَلَفُ مَن بِلَدٍ إلى آخَرَ وغَالبًا مَا تَعْتَسَدُ عَلَىٰ طَرِيقَةِ الطُّبْخِ المستخدمةِ أ

اختيار الوصفة

حَدُّ كُلُّ قَطْرٍ مِن أَتَظَارِ القالم هَمَانًا بِعَلَى دَجَاجٍ مِنْكُمْلِ وَ وَيَحَاوِلُ ي توسفاتُ أِنْ يُزاوعَ بِينَ أَسالِبِ الطُّيْعَ الْقَلُّمَاتِ وبينَ مجموعةِ صدس يُشْحِ الذِّجاجِ المتوفِّرةِ، إليكِ مُرضًّا لَكُلانيكِياتِ الدِّجاجِ القُدْيعِيْقِ أَنَّى تجديثُها في هذا الكتاب، وأتسهل اختارك ثمُّ جمعُها. - الله عاطيورٌ كاملةً . يَطَعُ . صُدُورٌ . لحمُ مطبوعُ أ.

طيور كاملة

الحُدُّ الكاملُ المجتمَّرُ بِسَامَةٍ كَارِرًا مَا يَعَدَّمُ فِي أُورُوبًا وأمريكاء وطريقةً الدَّجاج البّرنسيّة فوق تارٍ حامرة بضمّن أنجم الثالج. إنّ وصفائي الأوبع أستخدمُ لهذه الطّريقةُ. دجاج (شاتو دي قير)؛ طبّرُ تدخيرُ بالثّيانات. ومحتر بالزُّبدةِ. الدُّجاجِ المحتر باللُّيمون؛ أللُّهونةُ الكاملةُ تُعطَى طابَّتًا. اللَّهِ الدَّجَاجِ المحمّر بِاللَّهِ مِنْ وَزِيلَةُ النَّبَاتَاتِ العَطْرِيَّةُ: طَائرُ اسْتَعْرَعُ قَائِبًا ا الشَّائِيةِ تحت الجلاء اللُّجاخُ المحمّر مع القُوم: تضيفُ أستانُ القُوم حَدْرًا بَكِها خَاطَّةً وَتَكُلِّفُ الطَّلَعَةُ.

بكنَّ أيضًا سلقُ الطُّبُرِ الكَاملِ بالماءِ المرتَوس، دَجاجُ (يوركشاير) المحشوُّ السَّاقِينَ: قُلِكُمُّ الدَّجَاجَةُ بِالبَاءِ الْمَرْمَعْيِّ مِعِ الْبِرْقِوقِ التَّحْوُ شِرِيدٍ المُّجَرِّ مَا تَرْبُمَا (القيلوتية) الدُّسمةِ. وجائج في صُلعة البقدونس: تنكُّه صَلعنة أصلونيه) بالكثير من البقدونس واللُّبمون.

وإِذَا حِرِيْ تَسْطِيحُ الدِّجَاجِةِ لَقُبُّونِهَا بِالنظامِ فِالْإِمْكَانِ ثُنِّي الدِّجَاجِةِ. مجاجً سِّرِيُّ مِع زِيدةِ القُومِ والنُّباتاتِ العَطْرِيَّةِ؛ تُشطرُ الدُّجاجةُ وتسطّح وتدمَّنُ يَزِيدةٍ أَوْمِ وَالنَّبَانَاتِ العطريةِ وتُشوين، ويمكِنُ أيضًا شيُّ الدِّجاجِ الصُّعْبِرِ أَرْ الفِراخِ

يصورةٍ لَذيذةٍ. الفراخُ المشويَّةُ مع صلحةِ النُّطُر: يضيف الخردل طعمًا لاؤمًا لشلسة النظر النسمة ذات اللكبة الرائعة غذه الفراخ يمكن تحميزها في الأواني بصورة رائعة أيضًا. الذَّجاج في (الكسرولة) مع

اللِّيمون وجيئة (بارما): تُطبحُ الفِراغُ في وعاو مُغَطِّي مع

اللَّيْمَونَ وَتُعَدُّمُ مِع صَلْصَةِ فَشُورِ اللَّيْمَونِ الخَارِجَيَّةِ. الدَّجَاجُ مِع الرَّصَرِ: تُضيفًا الحديثاتُ الرُّعتِرِ الطَّازِجَةُ نَكِيةً للدُّجاجِ السطيرِخ في (الكسرونة).الدُّجاخُ مع قوتِ الغرمر والفُّطر البَرِّيِّ: تَابُّ الغرمرِ الأَرضيُّ وَالنُّطُورَ البَرِّيةُ شُرِكَاءُ طَبِيعِيونَ لللَّجَاجِ. القرائخ المحشوّة بالعِنبُ: تُقدَّمُ القرائخ بحشوة (الكسكس) مع العِنْبِ الأحمرِ أو الأحمدِ والصُّلمةِ المصنوعةِ بالخَلِّ. الثِرائخ المحشوّةُ بِصَاحَةِ الشاشِقةِ الحارَّة: تُضيفُ توايلُ الهِريسةِ (صلصة القليقلة الحارَّة السراكشية) في صلصةِ التشررة نكهة لفيلة إلى طَف الوراخ المحشرّة بالكسكس.

قطع الدَّجاج

تُرِقُرُ الدُّجاجةُ المتطَّنةُ أريْع أو سكُّ أو تماني قِطْع من الصُّدّر والسِّقان، ار يُمكنُ شراة القطع جاهزة ويمكن طبخها بطرق مجتلفؤه قَالِدُجِاجُ (السريه) يشمل تحميز قطع الذجاج لمُ طَلِخُها في عصّاراتِها مَع إفنائة الشرائل الشخطفة

والمنكهات الأخرى أحيائا والعناصر الأخرى (مونيه) الدُّجاج مع القليقلة: طينٌ

هنغاري يقدُّمُ مَّع الْفَلْيَقِلَةِ الخِصراءِ وُمسحوقِ الْفَلْيَقَلَةِ الْهِنغَارِيَّةِ الحسراءِ. وجامُ (سانشوان) مع الفلفل: إنَّه (سونيه) دجاج يُصبحُ شرقيًا بإضافة يهار الفلفل الشِّينِيِّ. (موتِه) الأجاج في الخُلِّ: أتراعُ الخُلِّ السَّبَلَةُ هي الَّتي تُوجِي لِمُقَا الوصفة. (سوتيه) اللَّجاجِ مع يَلجِ النِّحرِ: توفُّزُ ملوحةً بُلَّحِ البَّحرِ النَّكيةُ. والقاصوليا الخضراءُ تُصَيِّفُ ٱلْأَلُوانَ. الدِّجاجِ مع (البطليوس): هَذه الحيواناتُ الرَّخُونُ (الأحماك الصَّدفيّة) للبلدُّ عِندُما تَوْكُلُ مِع الدُّجاجِ.

والعُلِكُانِ اللَّذَانِ يَعتبدانِ عَلَىٰ الثِّلْي مُعا:

الذَّجاج الجنوبي المقلق مع صلصة البقائرة الدُّسِمة؛ الرجبة الكلاسيكيَّة الأمريكيَّة التَّي لا قالَتِ لها. الدُّجاخُ العقليُّ باللُّحم: اللُّحْم يضيفُ حرافة للذا الدُّجاجِ العقليِّ. رَمَن شَّمَالِ أَفْرِيقِيا بِأَنْهَا طَعَانِ يَعَالُهَانَ حَرَارَةً نُسْشِرَةً، الشَّجَاجُ المرَّاكثين المشويق مع البهارات: البُرقة والرَّنجيلُ والرَّعفران بهارات نُبرِرُّ المشيشُ والفَّسَلُ في لهُذَا الفُّيْن الكلاميكي، اللَّجاح المراكِسي مع البافنجان: دَجاحٌ مع حليطٍ غربٍ بنُّ الباذلجان واللَّيمون والكربرة والكُنُون يُبرِّن تسِل هَمَّا الطُّبْقِ. كما يدكنُ للطُّع اللَّجَاجِ أَنْ تُتَحَمُّلُ مَذَّةَ أَطَوْلُ مَن الطُّبْحِ: يَخَلَّهُ (البَّرُونَزُولِكُ) الأمريكيَّة: وع www.prammet.co يخلة دُسِمةً مع الفرني والذُّرةِ السُّكُريَّةِ

تحضيرهما للنبقا وهماه

الدُّجاجُ بالحَلِّ الأحمرِ، الدَّجاجِ والخُلُّ الأبيض: يُعتبرُ الخُلُّ قاعدةُ للصَّلمةِ الخنيفةِ مع النَّصْلِ والقُطرِ: تُعتِرُ فِلْكُمُ الدُّجاجِ مثالِثُ للأكُلِ بالبد: سيفان التَّجَاجِ المَيْهُرة مع البطاطا الدَّافِقة: إِنَّهُ خَلِيطٌ من البَّهَاراتِ اللَّافَعةِ لسيقانِ النَّجاجِ النَّشويَّةِ العَطْسِيرُ للزجاتِ.

أَجِنحَهُ اللِّجَاجِ العِيهُرة: طعامُ كَامَلُ لجمهرةٍ من النَّاسِ. يسكِنُ لِلقِطْعِ ٱلأرخُصِ أنْ تَوَفَّزُ أَطْعَمَةً غَيْرٌ عَادِيةً. ٱفخاذُ الدُّجَاجِ المشريّة باللِّينَ: اللَّبِن يطرِّي الدُّجاحَ ويعطي صلصة لادْعَةً. افخاذُ الدُّجاجِ المشويَّة باللَّبِن والغسل: هَذَهُ الشُّلَفَةُ اللَّهَوْمَةُ وَالْخُلُوةُ تَلَايِمُ الشُّيُّ جِلًّا.

صدور الدجاج

إنَّ صَدُورَ الدُّجَاجِ اثْنِي تَحْتُوي عَلَىٰ اللَّحْمِ الأَبْيِقِي الطَّرَقِي هِي أَعْلَىٰ الواغ لحم الدُّجاجِ ولَكنَّ فَجَرْمَكِ ۗ للَّحَم يَضِيكَ في النِّيت يَجْعَلُه اقتصاديًّا. الدُّجاجُ في طروف ورقل مع رقائل الخُصَالِ: خَلَمُ الصُّدورُ عَلَيْمَ تَحَقَلُو مِسَاءٍ صَغَيْرُو. النُّجاج في عَقْرُوكِ ورقيّ مع الفليفلة: الفليفلة الخلوة ترابقُ الصُّدورُ

المحترة في مطروف ورفقٌ سهلِ العُشَاخِ. حناك طَيْقانِ مِن المُقالَى بِالتَّحْرِينِ لِيستعناون لحمَ الدُّجاجِ المقطِّعِ إلى شرائعُ رقيقةٍ: الدُّجاجُ المقليّ بالنَّحريكِ الشُّرقيّ:

رهو قلق تحريكيُّ شرقيٌّ شريعٌ. الذَّجاجُ المَقلقِ بِالتَّحريكِ الحُلوْ والحامض: الأناناس يُضيفُ لذعة هاواي إلى لهذا الطبق. ولحمُ صُدورِ الدِّجاجِ مثانيُّ

للكباب مكتبات اللحم المطوع المثل والمشوي على التيخ، كِيابُ ٱلدُّجاجِ الأندونيسي: وجيةٌ خفيفةٌ

المكنَّلة بالبطاطا. الدُّجاجُ مع اللُّوبِياه وتَعَالَقُ اللَّومِ: لَمَانَةُ التِحَةُ الشَّهِيُّ وَجِيًّا بِحِدْ فاتها. يخنة الدجاج (الباسكية): البندررة الوالفليفلة المحقرة تعطيان النكهة: (الباسكية) الكلاسكية . يتحشَّىٰ اثنان من

أطياني المنشلة عندما يتم

لحم الدّحاج المَطبوخ

لليادة من الدُّجاج السُّفيع بالبهاراتِ والمقدَّم مع ضلمةِ الفُستقِ السُّوداني.

كيابُ الدِّجاجِ الفيتنامي: الزُّنجيلِ وغَشبُ اللِّيمونِ يعطيان لكيةٌ خاصّةٌ للمِذا

عَظِيمٌ للسَّاسِاتِ الْخَاشَةِ. وجَاحُ تَوالِيبٍ الهُواهِ مَعَ البُّهَاتَاتِ العِطْرِيَّةِ وَجَينَ

الخاجِرُ: كراتُ دواليبِ هَواه حِمَيْنَةُ سَلانَمَةً تَمَامًا لَلْقَشَاءِ الرَّائعِ. دواليبُ الهُواهِ

النُّخولِ فيها كأخذِ عناصِرَها. دجاجُ (بويارسكي): وصنةُ روسية ذاتُ غطاو أَرِش. كوكتبل (بويارسكي): وجياتُ خنينةُ غَطيمةً يُسكِلُ تحضيرُها تُشبُّكُ

لْلْتُرْهَاتِ. قطيرةُ الدُّجَاجِ وَاللُّحِمُ السَّاخَلَّةُ ۚ فَطَايِرُ اللَّحَمِ السَّاخِنُّهُ هَٰذَهُ ثُرَ اوْتُنَّهَا

صَلَحَةً كَرِيمًا الْفِجَلِ الْحَارُ اللَّاذِعْةِ. مووس (يبوزيد) الذَّجاج مع صلصةٍ زيدةٍ

(ماهيرا): بيوريه الدَّجاج الرِّغيبَة الَّتِي تُقَدِّمُ مع صاحةِ الرُّبدةِ الغَيَّة، مورس الدَّجاج البارد مع صلصةِ البُندورةِ والنُّمناعِ النُّسمةِ : مثاليُّ لوجياتِ غداوِ الصُّيفِ

المخالاتِ الكركتيل. فطيرةُ الذَّجاجِ واللُّحمِ الباردةُ: وهي فطيرةٌ لذيذةٌ والعَهُ مثالبةً .

(الدَّجَاعُ الإيطاليّ): لحمُّ (بارما) وجينةُ (فوتنينا) الإيطالية تُضَّيقانِ زينةُ إيطانيةُ إلى

ولحم صدور الذَّجاج النفروم ناعثًا منكُّدُ الاستعمالاتِ يُشكيل الخلاجةِ أو

ولحمُّ صاور الدِّجاج المسلوق مع الخشوة المناقضة قوق يركة من الصَّافعة -

الدُّجَاجُ عَوِ اللُّحِمُ المَعْظَلُ تَلَمُّلُطُوُ اليَّارِدُوِّ والشاخلق الذأي بالذجاج المحتر

في البيت أو اشتريه جاهرًا. اللَّجاج مع تبيلة (الكاري) والرَّدُّ بِالرَّحِيْرِانِ: إِنَّهُ تَنْزِيغٌ مِيقُورٌ عَلَيْنَ سلطة الدِّجاج. الدُّجاجُ مع تنبيلةِ الطَّرْحُونِ والرُّزَّةِ إِنَّ رائِحةً الطّرخون الحلوة شربك (كلاسيكي) للدُّجاج،

دواليب مَواهِ صُدورِ الدُّجاحِ.

الاحتفالية الكفيفة.

سلطةُ الدَّجاجِ تكنن _ مكسٍ! البتدورة واللزة الحلوة والفليقلة

تشكُّلُ ألوانًا شمسيَّةً وَاهِيُّهُ.

سلطة (كوب): طيقُ كاليفورنيا المغضَّلُ مع الجينة الزرقام واللُّحم والأفوقادو. استخدمي الدِّجاجَ المطيرخ أيضًا كحشرة للقطاير الشاحية. فطايرُ لحم اللجام وَاتُّ الْقَصْرُو اللَّيَاقَاةِ: هَي النَّطَائِرُ وَاتُّ التَّرِيْتِ المولَّقَةِ مَن لَحِم الدَّجاجِ ومكفّياتِ الخّصارِ الصّغيرةِ. قطرةُ لحم الذَّجَاجِ الكِيرَةُ: إنَّهَا وَخِيةٌ وَافِئةٌ لِيوْم شَيْوِيُّ

الأدوات والأواني

لُ طَبُّ الدِّجاجِ سَوِيلُ التَّلْبِلِ مِنَ الأدواتِ والأواني الخاصَّةِ والَّتِي الأواني المعيارية

وَ إِنْ سِكْمِنَ وَيْسَ أَوْ وَقَصَّى دَجَاجِ القَطْعِ الدَّجَاجِ . وَتُعْمَرُ سِكْمِن حَرْمُ الدَّحَاجِ أَنْ إِرَالَةِ الأَوْتَارِ. يَعَبُّ سُنُّ (شنحة) عَلَّ وحِفْظُها بِعِنَابُؤُ لِنَتْلِعِ ݣُلْلِهَا.

ارة وَجَيْطَ التكنيفِ ضروّريّان لرَّبْطِ الدَّجاجةِ بالنُّكُلِ النطلوبِ. احسالُ الأسباع المعدنيَّة للتكتيفِ وشَيٍّ قَبَاتٍ اللَّهُ عَاجٍ وشوائحِه، حَرَرَانَ حِدَّانَةً لُقَدِيمِ الكَبَابِ وَلَكُنَّ يُبِبُّ تَعَلُّهَا فِي الْمَاءِ لِعَجُّد

احتراقِها أثناء الشُّيُّ. وفرًّا اللُّحْم أو (معالحُ

www.braminet.com

سَنُ الدُّجاجِ يَصْنُورَةِ مُلَاهِشُةِ مَعَ مَجْنُوعَةِ كَبِيْرَةِ مَنَ الْخَنَاضِرَ. إِنَّهُ أَ ضَرَورَهُ لَاضَافِهِ جَلَّهِ قُمِنْي قَصْمِ إِلَى الدَّجَّاجِ السحسُّر وَلكنَّ زَيتُ ، وزيتُ المكشراتِ (الجوز واللوز) يحلَّان محلُّ الزُّبدةِ في الكثير من

أَدُّ تَسْكِيلةً والسعة من الثَّياناتِ العِطريَّةِ الطُّارْجةِ ـ الحَيْق: الطُّرخون، اب، العدوُّ، الزُّحرُ، الثيفُ ـ تترارعُ طبيعيًّا مع الدَّجاج، فاهيك عن نِ الَّذِي غَالَ؟ مَا يَنْمُ تَجَافُلُهُ . كَمَا تَمَثِرُجُ لَكُهُةً اللَّجَاجِ ٱلمَجَايِنَةُ وَعَمِي ا من الجَوْدةِ مع البهاراتِ مثل جُوْزِ الطُّيبِ والقرفةِ ومسَّحوقِ (الكاري)ُ إلام تجي والأمر اللادع لمسحوق الفليقلة الحارة، وكلُّ الخضار تقريبًا الدُّجاغ بـ من الجلور مثلُّ الخرُّر والنَّصل، إلى الأوراق مثلُّ الشَّائخ رية والفليفلة وقلَّ ماقلةِ الشَّعْرِ الشَّالِحَةُ لَلْأَكُلِ. بِالإَضَالَةِ إِلَىٰ مُثَلِّكُ المحارُ المشافُ إلى الدُّجاجِ لكيةٌ مِلحيةٌ وهُو تَتبيلةٌ في متناولِ النِّير

يُعتَرُ الدِّجاجُ أَحِدُ أكثرِ المصاهرِ توفيُّرًا للبروثيناتِ الجُيِّدةِ، وعندُما كُطْبُحُ ر. الجلدِ ينسبَّحُ أقلُّ من اللَّجوم الأخرى في غددِ الحُريراتِ. اللحمُ . الأبيطُ_{، ي}حتوي تمياتٍ من اللَّحونِ

و(الكولسترول) أقلّ من اللُّب الأحمر، وبالإمكان استعمالُ لخم صَدر الذَّجاجِ في أيَّهُ وَسَنْقُ تَتَطَلُّبُ يِغَمَّا مِنَ اللَّحَمَ،

الأساليب

إِنَّ وصِمْاتِي ر مثل كلُّ الطُّبخ القُرنِسِيِّ الثِّقتِيدِيِّ _ تُستعملُ الزيدة والبلخ

عدم الإشباع (polyunsaturated, monounsuturated)، ولُكِنَّ الثَّانِعُ لَن يُكُونُ

بِفَسِ دُرِجَةِ النُّجَاعِ.. ويمكِنُ لملعقةِ صغيرةِ أو

التنفيل من الزُّبُّبِ _ ويَعْشَل أن تَكُونَ فِي مَقَلَاةٍ

يكةِ القاعدةِ لا تلتينُ _ أَنْ تكفّي الأطباقِ الشرقيه. إنني عادةً لا أشيرُ إلىّ

مقادير الملح في الرّصفاتِ لأنَّ

فُلك يعتمدُّ على اللَّارِقِ **ظ**ط،

ويجبُ أَنُّ تجعلي النَّاناتِ

العظرية والبيارات الني

تستعمليتها في الأخياق فات

تكهة خاشة درن الكُنير من

كعناصرَ مِعيارِيةِ. وإذا كُنْتِ تَهِنَمُّينَ بالإقلالِ مِنْ الخُريراتِ والنَّدولِ، يحكَلُكِ استبدالُ الزُّيدةِ بالمرفرين المتعدُّم عدم الإشاعُ أو الزُّيوتِ الوحيدةِ والمتعدُّدةِ]

إذا أنتلكِ بضعة أسالِكِ نقط الاستعمالِها في تحضير الدَّجاج، فستتمكُّنينَ من معالجة مُجِمَوعة واسعة من الرَّصفاتِ. فعلن شبيل المثالية إزالة الوَّتر من صَدَّرِ الدُّجَاجِ يمنعُ الانكماشِ ويبجعلُ اللَّحَمَّ طريًّا عبدُ الشَّديم، كما أنَّ إخراجُ . فَشَمُ الثَّرْنُورُ أَيْسَهُلُّ تَنْطَيْعُ الطُّنِّرِ بَكَامِكِ، في حِنْ إِنَّ التَكْتِيفُ يَفْسَمُنُ الطُّبُخ

عَالِهَا مَا يُواعُ الدُّجَاجِ مَعَطَّمًا سَامًا ولَكُنْكِ إِنَا قَطَعْتِ الدَّجَاجِةُ يَشْتِكِ، فَإِنَّ التِمَاعُ ستكونٌ غِيَّةُ بِاللَّحْمُ ومِنتَظَمَةُ الحُجمِ. في حَين يمرِّئْكِ استعمالُ العِظامِ

لطَالِهَا كَانَّ تِتَعِلْمُ الطَّيرِ البطيوخ الكاملِ وقطَّعُ شَوَائِخُ أَنْفِقُ مِنَ اللَّحِمِ الأبيش والأحسر فأا قائمًا بذاته. تممَّا أنَّ الجَرَّةِ؛ النَّشِر النَّطيوخ والاستخاءُ عن الجلهُ بعيثُ لا يُبتن يبوي اللُّحم، إمكانيةُ أخرى غاليًا ما لحتَّاجُها لسلطةٍ

وُكما في حالةِ الكُتُبِ الأخرى في قَمْء السلسلةِ، قُمَاك أساليبُ ليحفير الغناصرِ الأخرِيُّ إصافةُ إلى الدِّجاجِ، سنجدينُ تَبَتُّ فُرِمِ النَّاتاتِ العطريَّةِ، وكيفية تقشهر وألزم البندورة

مع إزالةِ البُّدُورِ، وكيفيةً تقشير وقارس الأومء ا وقرم الكزاث الأنطسي (الشَّالوت)، وقَرْم اليُصلِ أو تقطيعه إلى شرائح، وثيفتاً تنظيف الشُشُر وتقطيعه إلى أرباع أو شرائع، وكينية تحضير الأفركادر

وتفظيمه إلى شرائح، وكيفية تقطيع الخضار إلى رقائقٌ، وكيفيَّةً شَيِّ الفليفلة وتَقطيبها إلى شرائع مع نَزَعَ النَّذُورِ، بالإضافةِ إلى تُخضيرِ الباقةِ العَطْرِيُّةِ وتتبيلة الخَلِّ

دجاج شاتو دي فيي











نكون الدِّجاجةُ نافسجةُ تماكمًا عدَّما تُسلِّرُ العصاراتُ من يُطنِها صافيةً. ولاختيارِ فلك، ارفعي الدجاجةُ بشوكةٍ ذاتِ شعبَتين وأمبليها لكي نتمكِّني من رؤيةٍ لَونِ المُصاراتِ الّذِي تَسلُّ من يحلها إلىٰ صيتِةِ التُحسِرِ.





للجَمَائِلُ عَلَىٰ رطوبةِ اللَّحم، أَفَلِي الطَّائِرُ عَلَىٰ صيرةٍ يعدُ بداية احمراره أُعيلِي الشَّدُرُ نَجْوَ الأَعلِنُ قَبَلُ 10 دقيقة تقريبًا من نهاية الطَّنِح. انقَلَىٰ الدَّجائِمَةُ إلىٰ لوح النَّقطع وتَقطيها بالوَرقِ السعاديُّ وحافظي عليها دافقة أثناة تحضير الصّلصة الدَّسة.



كَمْرِي الدِّجَاجةُ فِي الطُّرِيُّ الْجَارُ لَمَدَةً ١٠. ٧٥ دَفِيقةً مع تطريقها بالعصاراتِ فِي الصَّيْنَةِ كِلَّ ١٠. ١٥ دفيقةً,

عقول إن التطرية الممتكرارة مداخ العالم الكنيم القصارة والجانية الشمام المحشّر عِنْكًا.





تته بعات الذجاخ المحقز بالليمون

السر بالزغنز وحصا البان ووزقة الغار في أأجاج ت يني) البيونية. وإذا استطاب الحصول على ليمونة حرشة وغير مدخونة بالشُّمَّع، فإنَّ لألك حيكونُ أقضاً..



ُسُونَةُ لُمُّ مَعَرَجِهَا عَلَىٰ نَنْظُحُ النَّمَلِ لَلْمُسَاعَدَةٍ فِي الطَّلاقِ ــها بِالشَّرِيَّةِ وضَّعَيها مَاخَلَ الدَّجَاجَةِ وحَشَّرِي الطَّيْزِ خَسَبَ

له الشرَّق، وقبل تصفيُّت، أضيفي فطَّرَّةً لَيْمُونَ وحرَّكي، مد الدجاج، <mark>تطعي بصع شرائح</mark> __ الحَارِجِ رَزَيْتِهِ بِياً.

تتويعات

حجاج الحقر بالليمون وزيدة النّباتات العطرية

شري الشَّجَاجَّةُ حِسَّتُ تعليماتِ الخُطونينِ الأُولِيِّ والثَّانِيَّةِ مَنْ دُجاجٍ

و [عنر طازجة و 1 7 فصينات حصا البان طازجة . أفرنمي الأوراق إليَّ و صغيرةٍ فاعدةٍ. اخْفُقي اللِّيمونُ والثَّاتَاتِ العطريَّةُ في ٦٠ـ قَالاغ / ٣-

لى الخُطِرةِ الثَّالِيْقِ مِن الرِّضِيَّةِ الرِّئِسِيَّةِ، ارتَّعِي جِلدَ الضَّدِرِ بأَصَابِعِكِ حِلِهِ يِعَالِةِ عَنِ اللَّحَمِ والتَّقِيلِ النَّحَمَّ بِالرَّبِيّةِ. واستِمرِّي حَسِبَ تعليماتِ وصفه الرِّفِسيةِ مِن يدايةِ الخُطرةِ ٣.

تنويعات الذِّجاجُ الْحَفَّرَ مِعَ الثُّومِ

إِنَّهِ حَلَّمُ مُجِيَّاتِ الثُّومِ: تَجِمُّو أَسْنَاكُ النُّومِ غَيْرً المقشورة مع الذجاج أثم تُهرَسُ لتكثيف الصَّلْصَةِ. ومِنَ الْمُدْهِشُ أَنَّ اللُّي وَ بعد طَّلَّخِهِ له مداق حُلُهُ لطفّ



١ خَطْرِي وَخَمْرِي الدِّجَاجَةُ حِسبُ التَّعليماتِ في دجاجِ (شاتو دي في).

 أفضل الأستان عن رأس ثيرم واحد دون تقشيرها م الثري أستان الثوم. في صينتُةُ النُّجميرِ حولُ الدُّجاجةِ عندُها تَطَرِّينها بِالسَّاللِ للمزَّةِ الأولى بَعْدُ · أَدِ هَا وَتُبَقَّقُ مِنْ وَخُولِهِا إِلَى الشُّرِيِّ.

* عَطْرَي الصَّلَطَةُ الدُّسنةُ حَسَبُ التَّعَلَيْمَاتِ: وَغِيدٌ تَصَفِّيتِهَا العَرْسَيِ اللَّوْمُ على جانب المصفاة الاستخراج اللُّب.

عُ جَشْرِي، إذَا أَرِدُتِ، زِينَةً ثَوْمَ مِحَشَّرَةِ الطُّعِي رؤوسَ ٤- ٢ أَسَانُ ثَوْمَ مستخديد المستحق ورُنْسي نوقيا القليل من زيت الزيتون ورثيبها في صينية شي مديرية بالزيت. خمريها مع الشجاجة لمدد 65 دقيقة غريب، وعند الأكل اعتصري أسنان اللوم الحرية.

سيقانُ الدَّجاجِ المبهَّرةُ مع سَلطةِ البطاطا





سيقانُ الدِّجاجِ المهرَّةُ مع سَلطةِ البطاطا





انزّعي الأوراقُ أو الأفتادُ
 (الأغصان الضّغيرة) عن الشّرقِ
 وكذّسيها نوقُ لُزح فَزح.



كُنُفْسِ الأرراق أو الأفناذ إلى قطع صغيرة بسكني رئيس خاثة مأا

تقول ان

عندُ فَرِم تَشَيُّقُ تَشِرَةٍ مِن اللباناتِ العطريّةِ أَو أَنْدَادِهَا مَثَلُ البُّنَادُونَى، السَّكِهَا مع بعُضِ فِي حَرْمَةٍ بِيدَلِهِ الأَحْرِقُ أَثْنَاءُ القَرْمِ.



الشي وأمن النصل علن اللوح ولهزي بغيض السكن نحو الأعلى والأسفل وافرس اللياتات فرئيا تحشينا أو ناجنا كما ترغبين.

ALLE

لا تقومي الثباتات العطريّة الرئيفة مثل التخبّير والشرخون ناصة لاثنيا شهلة الرئيس.



أختى المشواة، ادفني رفّ صيته
 الشّي بالزيت، افضي الجلّد من
 سيّانِ الدّجاجِ بسكّين الرئين واسخيه.



كُنْقَيْ لَحْمْ كُلُّ سَاتِي عَرْضَائِنَا عَدَّةً مُرَّاتٍ بَرَأْسِ الشَّكِينِ.



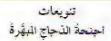
كالميلُّ من الملح على رؤوس أصابعك أساجدُ في إمسائيك حقير الذجاجة.



لا ادمني يعض خليط البهارات فرق كلُّ ساتي وأدخلي الخليط جندًا في الشَّفِرق داخلُ اللخم، زئي السَّفانُ قوق رفَّ المشواةِ المدهونِ بالزَّيْنِ،

كم اشوي سبقانًا الدَّجاجِ على سافقِ ٧٥٥ - ١٠ سم/ ٣٠ ، وصاتِ منَّ الثانِ مع تقليهما مرةً بشوكةِ ذاتِ شعبتين أثناة الشنش.





لهذه النقضاتُ اللّذيذةُ أصّبحتُ شائعةً في النّمطاعم والنّمقاهِي:



أخضري خليف الشيل حب التمليمات الواردة في الرّحلة الرئيسية لسبقات اللجاج.
 أستمالي بالسبقان متمار ١٢ - ١٤ جناخ دجاج.
 أخطي نهايات الأجنحة واربيها. أثم عظي الأجنحة بالشيلة والشخما حلى التعليمات الشابقة.

🤻 إجذائي سلطة البطاطان



أثناء الطُبخ طَرُي سِبقانُ الدِّجاجِ مرازًا يفتةِ تتبيلةِ البياراتِ وأيّةِ عصاراتٍ في الطَّيْئِيَّةِ الطَّبْخِيها حتَّى تحمُّر جَيْنًا وتشخِ (تحو حاءً ١٠ دقيقة على كلُّ جانبٍ).

> أانثقدية رئني سلطة البطاطا قوق الشحون وبجانبها سيفان الذجاج.

— التحضير الفشيق —

يدكنُ تحضيرًا سبقانِ الذّجاج وسلطة البطاط قبلَ يَوْم من تقديمها وحفظها معطَّاةً في الثَّلَاجةِ. يمكنُ تقديمُ" السّنِفانِ إِمَّا سَاحَةً أَوْ بَالِدةً. ولإعادةِ الشّخينِ" طُفّتِها بَالنّزِقِ المعدنيّ وسخُنها في فرنِ على الزّقم قار 18 متويّة/ ٣٥٠ قاريبايت لمذّةِ ١٠ دفاق تقريبًا

عَظَاءُ تَشِلَةَ اليَهَاراتُ مِلَىُّ مَيْفَاتُ النَّجَاجِ بِدَرِجِهُ اللَّفْحِ النِّي فَرِيدِينَهَا ـ

الدَّجاجُ المرَّاكشيّ المَشويّ مع البهاراتِ

🕪 التنبُّل و حصص 🦽 زمن القمل ١٠٠ و مثبلة 👑 رمن المُلح و و دفيته

إنَّه أحدُّ أَشِكَانِ اللَّهَاجِنِ المُواكِّنِي الْكَالَاسِكِيِّ - خَلِطٌ مِن الذجاج والفواك والبهارات المشوية نحت غطاو فخارق مُخَرُوطَيْ . ويمكِنُ استبدالُه بأيَّةِ كَسْرُولَةِ سُميكةٍ . وتُقَطِّلُ الفخاريَّةُ منها لاتشار الخرارةِ. وبَدلًا مِن أنْ تقطُّعي الدُّجاجُ بنفسِكِ، فقد تَفَضَّلُيَّهُ مُثَضَّفًا إلىٰ ٤ قطعٍ. الشَّحضيِّزِ الهِسَنِقُ بمكِنُ شُيُّ الدُّجاجِ قِبل ٣ أَيَّامٍ وحَفَظُه في الثَّلَاجَةِ أَو الجِئْمَادةِ. سُخُلِهُ في قُرُنِ عَلِينَ الرَّقَمَ ١٨٠/١ مُنْوَيَةً ١٣٥٠/ فارتهایت لمِدَّق ۲۰ ـ ۳۰ دفیقهٔ قبار تَقدیمِور

المينز اطوري	فانمة المشتريات	<u> بتري</u>
160 F-16	, Eglys	6,1 كنز
	دخفرات	
الله بالمعق كمخ	يراق باراي ج	فقات بالإنطاق
عتا لكنات	Eller Joseph	المنابعة أعليها
Ü.	ŧ,,,,	
1	<u></u>	7
عرا ۲ ارد	The Barre	2 Y 2
All pull years	مسق	J- *-
منحدب سلرناق	فرنة حجية	7.1.
ملعة صيرة	رجي مثمون	<u>.\.</u> =
	ملكي رفائل	
الأرساد الم	اللك تبعون	de Ma



خرقة ذات شعيتين الوخ الزم ملعقة بثلية الا (يمكن استعمال كسرولة مسيكة

ذاتِ فَهَاوِ وَلِمُشْلِلُ الفَخُارِيَّةِ مَنهَا).

الأدواث والأوانى

تقول آن التراغ الضعيرة هي التموذجية في مزاعش، وأنكل بمكلك استعمال دجاجة كبرة بعد تتطيعها إلى ٦ قطع. (والذجاجة الكبيرة سنجتاج إلى المزيد س الزقت للطبح).

ترتيب العمل تفظيع الذجاجة تحضير الغناص الأخرى

ريك زيور

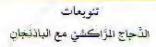
المواذ

طخُ الدِّجاجةِ











قطعي اللّجاجة إلى أقسام وخطري البصل والتدورة كما في حالة الدّجاج المؤاكس المشوي

٢ اقطعي بالانجانة واحلة متوسطة الكجم (نحو ٠٤٠ عَ/A أَرْبُصَاتِ) إلى نَصَغَيْنَ وَقُطُّعِينًا إلىٰ شرائخ. ضعي الشُّرائخ في مصفاة ورُشْيها بالملح الخشي. النبييها بصحن وانركبها تنضح لمدّة 30 دقيّةً. جُفْني الشُّرائخ بالزرق المناص.

₹ انظعي طرقي ليمرنةِ وقَطَّعَيْهَا إلىٰ مَثَنّاتِ. \$ ضَعي نَطَعْ النَّجَاجِ في كسرولة سميكةِ وغَطَّيهَا يشرائح البصل والبلدورة المفرومة وقطع البانشجان ومثللات الليموب.

 إخلطني في سلطانية النصل المفروم ويبئ الثَّوْمِ السُّفَرُومَةِ بَالْعِمُّارُو ١٢٥ مِلْ اللَّهِ أُونَضَاتِ سَنَئْلَةِ مِن زُيْتِ الزَّيْتُونِ وَ ١٠ على/ علمقتلين صغيرتين من الكلمون السطحون وحما بمل من الكُوبرق المطحونة والملخ والفائل وبضعة غروق من الكربرة الخضراو (الأمريكية) المقرومة ناعشًا. عُنْبِي لهذا الخليط في الكسرولة.

 رُشي ه ف غ/ ۲ أونصاب من الأيتون الأخضر أو الأسوء المعتروع البدور فوق الدُّجاج واطبُّخيه حسبُ التُعَلِّماتِ. أخرِجي مَنْلُنَاتِ اللَّيْمَوِيُّ تَبْلَ تَجْلِيمِ الوَّجِيَّةِ.

حشوة (الكُنكس) مع النُّوزُ السنيسنَّةُ في وَسَنَوُ النَّواعُ النَّحَدَرُوَ مِع العِنبِ (الطَّذِي صَ ٩٤) هَلَ الرَّفِيلُ الكَامُلُ لِلْفُهُ الرَّجِيرُ،



م غَطْنِ الطَّاجِنِ والنوية في الفونِ الدَّخُنِ سَائِقًا حَثَّىٰ تُصِخِ الدِّجَاجِةُ طريمة عندُما تنقبينها بالشّوكة ذات الشعبتين بعدَ ٩٠ دقيقةُ تقريبًا. بحصر فطاة التقاجن المخروطي عصارات ريخار المُتخ.

اً الثقديم تذرُّني صلحة التبيل. فُلُعي الذجاجة الذري صلحة التبيل. فُلُعي الذجاجة والصَّلَصةُ من الطَّاحِنَ مباشرَةُ إلى اتقىحون.



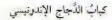
علول ان

حل استخدام نوع أخز من الأواني الفأخارية التسرولة التسيكية، فأقدي الله

حد يطبل بإحكام.











أخرجي الونز من كل ضدور الفيدلي (الفيلية) الشريحة من كل صدر برقع طرفي (الفيلية) وسعهد لحول . فطعي (الفيلية) طوليًا إلى نصفين يستحين الرئيس. فطعي كل صدر فظريًا إلى ٧ شرائع بنسي خجم بدرائع بنسي خجم

> أفراس الشالوت ناصدًا (انظري الصورة إلي اليسان). اقراسي النُّومُ باعثمًا. حمي كلَّ عناصر الشَّع في سلطانية كبيرة مراجها بشلعة معدنيًا.

www.braminet.com

لعنى عناصرُ اللَّمَ نكبة تَـيْنَةُ ورطويةً للدِّجاجِي ﴿



التيمني شرائخ الذجاج والخلطيها حكن تتعمل صائد بسائل النقع. عطيها بالمؤرق اللاصلي وكرديها تمدؤ ٢٠ ـ ٢٧ ساعة.

كيفية فرم الشالوت



معند الضورورة الصلي الشائوت الل أقسام عند الخدر . اقتبزي كلَّ قسم وضعي جاتب المسطح نحو الأستال فوق لرح الفرم . امسكي الشائوت بأصابعك بإحكام واقسميها أفقيًا إلى شرائح بالجاء الجدر ضع تركيها ملتعنقة عند طرف الخدر . ومن أجل فرم مجانس، فسميها إلى شرائح بسماكة ٣ مل (٨ دا بوضة). ومن أجل فرم ناعم فسميها إلى شرائح رفيقة قدر الإمكان،



ك فلمها إلى شرائخ طولية عبر الشالوت مع تُركِ طوف الجذر يدون تُقطيع.



اتطنبي الشالوت عرضيًّا للحصولي على مكيّات العمولي على مكيّات العمق. تابعي فرم الشالوت حيّل ليسيم بالعمل العمل العمل

كيابُ الدَّجاجِ الإندونيسي



كباب الدِّجاجِ الإندونيسي



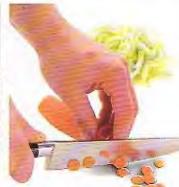
الدَّجاجُ بالخلِّ الأحمرِ



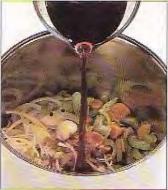
الدَّجاجُ بالحَلِّ الأحرِ



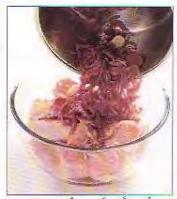




التحقيم سائل الثقع قطعي الإضاة إلى شرائح رقيقة. شدي الكرفس وفطعه إلي شرائح رقيقة. قطعي الخرز إلى شرائخ رقيقة.



ضعني شرائخ البصل والكرنس والجزر وسنَّ النَّومُ وحيَّاتِ الفَلْقُلِ في طَنْجَرَةٍ. أضيفي الحل الأحمر وتنخني المزيج حثى الغَلْبَانِ، ثُمَّ انزُكِيهِ يَرْتَعَشُّ لُمَّدَةِ فَ عَقَائقُ



الدُّجَاجةُ إلىٰ ٨ أقسام (انظري)

الدُّجَاجةُ إلىٰ ١٨ أقسام (انظري)

الدُّجَاجةُ الدِّجَاجةُ إلىٰ ١٨ أمْ اللهُ ١٨ أمْ اللهُ ال ص ٢٩). ضعِي أنسامُ الدَّجَاجِةِ في أصل 179. فيحيى انسام الدجاجو في سلطانية وضيني نوفيا سائل الثّقع النبرة، ثُمُّ أَصْنِي فوقه زيت الزّبنون. عُطَّي السلطانية بالورق اللاصق والزكي الدجاجة نشقعُ لمدة 17 ـ 10 ساعةً في الثّلاجة مع تقليب القطع من حين لآخر.

استخلمني مصفاة فات قواتم للتحرير يُديِّكِ للقيام بالأصدال الأخرى.



أخرجي قِطع الدّجاجة من سائل النّقم
 وجنّعيها تمامًا بوزق المطبخ الماطن.

صفّی سائل النّهع بالبصفاة فوق شُلطائية واحتفظي بالسائل والخُضارِ.



ا فلي النجاج



افليمي قطع الدّجاج وخِشْري
 النجانب الاخرى ثُمْ أخرِجيها.

 لَّحْمِي اللَّحْمَ إلى مكتباتِ صغيرة.
 سُخْني الزَّيْفَ والزَّبْدة في الكسرون خشَّل يزيدُ السَّائِل. أَضِيفِي مكتباتِ اللَّحْم واقليها حَنْنَ تتحفَّرُ ويُستخلص منها الله هُنَّ. أخرِجي اللَّحمَ بالسلعة؛ المثقَّبة واحتفِظي به.



أضيفي قِطعُ النَّجاجِ إلى الكسرولة وجانبُ الجلدِ لحوَّ الأَسْفِلِ وَاضْتِحَها حُنِّي تَتَحَمُّو (١١ دَقَائِقُ تَقَرِّينًا).



كيفية تنظيف ونقطيع الفطر

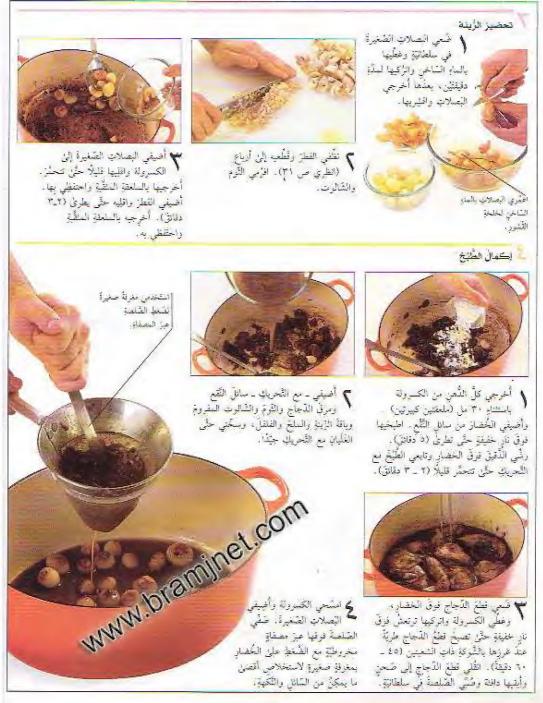


اقطني سائل الفطر يستوى المظافر. نظفي الفطر يمسجو بروقو مطبخ رطبة نظفية, إذا كان الفطر مشمكا، اغسليه بسلطانية من الماء البارو، ثم صفيه من الطِّعي سائلَ الفطرِ بسنويُ المظلَّةِ.



ك لتقطيع الفطر إلى أرباع، امسكي كل مطالة قرق لوح القرم وجانب الشاق نحو الأسقل وقطعيها إلى أرباع. لتقطيع الفُطر إلى شرائخ، اسبكي ثلُّ مظلَّةٍ وجائبُ السَّاقِ نحوُ الاسفلِ وَفَطَّمِيهَا عمرويًا إلى شرَائح من الشماكة المظلوبة.









سلطةُ الذجاجِ تكس ـ مكس

تحضيز عناصر الشلطة

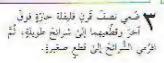


لا في حالو استعمال دجاجة مطبوخة كاملة: اقصلي اللحمة عن العظام وارمي الجلد والفضاريف. قطعي اللحمة لمن شرائخ رقيقة بوالمطة مكين الرئيس.

عقول ال حبّ أن تحشّلي على نحر ٥٠٠ غ ا رطل من شرائح أحد الذجاح.



الدَّاخِليَّ.





لدنى معالجة الثليفلة الحازة، البيمي داتيًا تفازات

مطاطئة تحملية تدايك من الدوالة شيع التلوية والتنظين

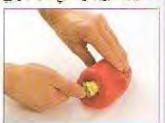
أَزيلي قلب ريذرز الفليفاؤ الحدراء
 الحلوة (انظري أدناه). اقرمي الشائرت
 ناصًا.





كُ أَزيلِي غُلُقَ البندورةِ، وتطَّعيها إلى شرائع رقيقةٍ بواسطةِ سكِّينِ الريّس.

كيفية تجويف وتقطيع الفليفلة ونزع بدورها



اقطعي حول عنق قون الفليملة
 واسحية الانتراعة.



اتطعي القرن إن الصقين. اقطعي
 الأضلاع البارزة والتشطي البدور.
 اخبلي الفايفاة بالماو البارو وجنديها.

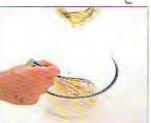


 اقطعي كل نصف قرن طولتًا إلىٰ شرائح سغيرة، ثم تطعي لهذه الشرائخ عرضيًا إلى مكثبات صغيرة.

كيفيّة تحضير تتبيلة الخل



ا ضعي الخلُّ والحودلُ والملحُ والفلفل في شُلطانية صغيرة واخفقها حثدا لتنتزج تناما وبدوب



أفيبقي الزّيف في خبط رفيع. مع الحُشن المستمرّ لتتحوّل التعبيلة إلىٰ مُستخلب وتكفّف قليلاً.



٣ الزمي الطرجون ناعمًا وأثبين إلى الشياة مع الشحريك وعدَّاليها تقول آن

التي تنبية الحَلِّ لمنذة أسبوع واحمه في مرظان الحكم الإهلامي: ستتنبيل عناصر التبيلة بعشها عن يعفن ولُكُلُّ اللَّحريَكُ القرقُ سَيعِيدُ استعلانها الجنبتها بدرجة حوارة الغراة للأ عجشا عدر تريدها. أفينني المتأثمات (أي الشائوت أو الثباتات الجطريّة أو اللهم) في اللّحنة الأخبرة لتكي بندن الشكيّة طارحةً.

تحضير الشلطة



خَفَّري تبيلةُ الخلُّ (انظري الطربقة في هذه الصفحة). أمرُجي الدِّجاجَ
 والشالوت في سلطائية كبيرة مع 60 ـ 30 ـ مل/ ٣ ـ ٤ ملاعق كبيرة من الشيانة.



متمى الحش في المطالق تبيرة
 أحرثي. أضيفي 83 ـ 11 ما/ ٣ ـ
 الاحتى تبيرة من تنبيلة الخل والحليفيا.



كُ زُشِّي بِالشُّوكَةِ القليلِ مِن الفليفلةِ الجارَةِ المقرومةِ وَقُدُّمي الطَّلِقَ.



سلطةً الدّجاج تكس ـ مكس



إِنْهُ طِبقُ كلاسيكيّ مِن كاليفورنيا إيمتازُ بتشكيلةٍ مُدهشةٍ من الألوانِ.

 أ خضري الدَّجاجَ والشالوت والخش والبدورة وتبيلة الخلَّ اثنا في حالة ملطة (تكس ـ مكس) (بعد خلف الفلفلة الحيراء والفليفلة الجازة الطازجة

والذَّرَةِ). 7 كلَّسَى 1 شرائع رقيقة من اللَّحم (بوزن إجمالتي ١٧٥ غ/ ١ أونصات تنزيبًا) وتقعيبا غرضاً إلى شرائط بعرفي ١سم ١/٦/ بزصة. اظبخي اللّحم في بقلاةٍ صغيرةٍ حتى يتحسّرُ وصَفَّه فوق ورق المعلمينج الساحرُ.

٢ يشي ١٠ ع /٣ أونصات من جينة (وركفور)
 الفرنشية أو أية جينة زرفاه أخرى.
 غ حشري وقطمي شرئي أفركادر (انظري الطريقة

حضري المتنفلة مع زغل عصير اللّبون حب
الفُشرورة لدلة يعني لون الأفركادو، ثمّ تذمي
الثان

الرقاء الحرق المرافع المرافع

كيفية تحضير وتقطيع الأهوكادو



 اقطعي الأفراداد طوليًا بسكين الرئيس حتى البدرة. افيليها الخلخاة الجزأين، ثم افسلهما.

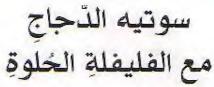


٢ افمدي نصل الشكيل لحث البدرة وخركيه برفق لإزالتهاء أو أخرجي البدرة بالملعقق.

لا أحياتي شقاً شطحيًّا في كل نصفي من الأفوكادو بواسطة سكين صغيرة واحقري من شق ثب الشمرة، أزياي الفترة، أزياي ك قضي أنصاف الأفوكادو طرك إلى من من ورائع وقية. فين الشوحات في صحن ورائعها بعصير الليمون حتى لا يتغيّر لولها،

تشبيه استخيمي بـكُتُ مِن القرلاةِ الذي لا يُصدأ عندُ تقطيع الافرنادر الله عقر لودِ اللّٰبِ







سوتيه الذجاج مع الفليفلة الخلوة

سوتيه الذجاج

قطعي الذجاجة إلىٰ ٦ قطع (انظري كِفَيْةُ تَتَعَلَيْمُ الدِّحَاجِ إلى لَمُ تَطَعِ، الخطوات ١- ٤ ص ٢٩). رشي القطع بسحوق الفليقاة والملح والفلقل مع صحيا لانتظام تغطية القوابل: الفرس البنبلة (انظري

(انظري ص الله):

www.braminet.com

مُ تَمِي الفطعُ في أحد جوالب الطّنجرة وأشيشي البسل إلى الآخر. حركيه ليسترنج مع الدَّهن مع كشطِ الطُّنجرةِ واقليه حتَّى يطرق دونَ أنْ يتحمُّد (نحو ٣ دفائق). الشري قطغ الذجاج ثانية وأفييقي هلف المبزق. غُطَّي الطُّنجرة والثُّيْخي خَثَّن يطريُّ الدِّجاجُ (١٥] . قَعْمَةُ). في هُذَه الأثناء اشوي وقطعي الفليفلة وأزيلي يذورها

النون الزيث والزيادة تن طنجرة البنون النون المنافقة البنون النون المنافقة المنا فوق نار متوسّطة حتى يزيدُ المزيجُ. أضيفي سيقانُ النّجاجِ والجلدُ نحوَ الأسفلِ البيهي جين واقليها نحو ٥ دفائل. أفريقي قطع العيادر واستمزي بالقابي برفق حثى تتحمّز جبّدًا (نحو١٠ ـ ١٥ دَفِقةً أخرى). اقليها وخمّري الجالب الآخر.

لا تُدعى مسحوق الغليفلةِ بحترفُ وإلَّا حسمُ



كم لتناتحدي من أنَّ الدجاجَ قد نضج. شكّيه بشوكةِ فات شعبش، فتسلَّ العصارة شقافةً. إذا تضجتُ بعض القِطُع قبل سواها، أخرجنها واحفظيفا دائة.

كيفية قرم النصل



أَحِدُ النُّصَنَّيْنِ فَوِقَ لَوْحِ النَّرْمِ، وَوَجِهُ النَّطْعِ هِوَنَ أَنْ تَتَجَاوَزَهُ ۗ نحوَ الأسفل. أبر من بُسَلسلةَ من القُفطيعاتِ فشول أن. الأفقية من الرَّأْس بالنَّجَاءِ الجَّدْرِ يواسطةِ حَكِّينِ الرِّيْسَ. يَجِبُ أَنْ تُصَلَّ التَّفَطيعاتُ حَتَّى ُجِدرِ البَّصلةِ دونَ أَن تَتَجَاؤُزُهُ.



قَشْرِي البصلة مع ثركِ الجائر لتتماشك م قُومي بسلسلة من التُقطيعاتِ العُموديّةِ البصلةِ من التُقطيعاتِ العُموديّةِ البصلةِ على حَلَى جَلْمِ البَصلةِ البصلةِ على حَلَى جَلْمِ البَصلةِ البصلةِ البصلة

عندَ التَّفظيم فشَّي رؤوسَ أصابِعك نحوَّ الذَّالِيلِ واستعملي تناصل الأصابع تدليل للسَّكون.



 وَشُعِي السِلة عَرْضِيًّا إلى مَكَمَّياتِ
 (عَذَلِي المِسافة بِنِ التُقطيعاتِ حَسَّةٍ القَرَمُ النَّاعَمُ أَوَ الْخَشِينِ. في جالِ الرَّهْبَةِ فَي الخصولِ على فرم ناعم استمرِي في التَّقطيع حثى تحصلي على الحجم المطلوب

سوتية الدَّجاج مع القليقلةِ الحُلوةِ

كيفية شي الفليفلة وإزالة بدورها وتفطيعها



لا التوى القابضة تحف القواية مع القواية مع التعليها عند الحاجة حتى تصبح القشرة سوداة ومغطأة بالتور (١٠ ـ ١٥ وديقة). أو اسبكي القابضة بواسطة شوكة القشرة بوداء، فيهي القليضة ساشرة في كس بلاستيكي وأخلفه والأكه ببرة البخار السجوس داخلة بالقشرة.



الغضي حول قرن الغليفاة والدخيه. اقطمي قرن الغليفاة إلى نصفين والخطي البذور بالشكيل... الهميلي الغليفاة وتجفيها.



اقطعي كل نسف قرن فالفاؤ
 طوائبًا إلى شرائطً دفيعة بواسطة
 سكّين الرئيس.

تحضيز الضلصة



أغرجي قطع الذجاج من الطنجوة وحافظي على سخونها. شخني السائل مع الشعريات حتى يتكلف إلى صلصة شبه زجاجة بزانق. أضيفي رب البندورة مع الشعريات. أصيفي بقية الشرق مع التحريات حتى الغليان.



أعيدي كل قضع اللهجاج إلى الطُنجرة وأعيني شرائط الفليفال الحسراء إلى الطُلصة وتسخنيها برقي (خلال دفيقة أو النشون).

الضيف معضم الكريسا الحامشية وتماري الطنجرة برقتي الملط الكريسا في العشاصة. تذوّني الصلحة المشجلة توابلها. تتبيه

لا نظي الضلصة بعذ إضافه الخريسا الجامشة إأنيا ستجةً .



تنويعات

سوتيه الدجاج مع دنس الرمان

إِنَّ دِسِنَ الرِّمَانَ ذَا النَّمَاقَ الْكَادَعَ بِكُونَ بِدِيلًا عِنِ البِهِارِ في طبق الدجاج بالفلفل الأحمر:



 أ قُطْعي الدجاج كما ذكرنا، ثم فنسي القِشْع بـ 23 ـ 10 عل (٣ ـ ٤ طلاعق قعام) من الطحين المثلل ليكون بديلًا هن الفلفل الأحمر.

الحالوسني اللهجاج، مضيعة بصائبين مضاحين. أنسيفي 83 - 11 مل (٣)
 مالاهق عدام ـ أو حسب الطائب) من يهمر الرشان إلى المقلاة
 وسافد

٢ تَخَلُّمني نئن النُّدِينِ الزَّائِدِ.

أ استخلص الفقل الأحدر وتقل البدورة، وأدني الحالف بإضافة ٦٠
 مل ال ملاعق طعام! من الكريما الحامضة.

٥ افرمي شيئًا مَن اليقدرنس ورثيه على الدبجاج قبل تقدينه.

 الفاصولية المزمارية المسلوقة، والمضاف إليها ثنى، عن الزيدة والبقدولس المشروع، موافق فستان للمجاج.

تنويعات

25

دجاج يفلفل شيشوان

يُستخدّم في غدّا الطّبّق فاقل شيشوان العليب الرائحة . بديلًا عن الفلقل الأحنىز في تتبيل الدخاج.



خشمي ٣٠ غ (أونجية واحدة) من هاشل شناوان هي صنة صغيره
 علي حرارة منخفقة جذاء واشأة الطامل وهاؤة الصيبية إلى أن
 نقوح والنخة الطامل، أي بين ٣ ـ ٥ دقائق

أ ضعي الفلفل في كيس بالاستيكي واطعيد طحاً ناعمًا يواضطة تنويك، أوا إذا يشته. اطحنيه يواضطة تفاحونة بهان.

آفلني الدجاج فيا يُكاه ثم
 قشي القِقع بالقلقل بدل القلقل
 الأخير

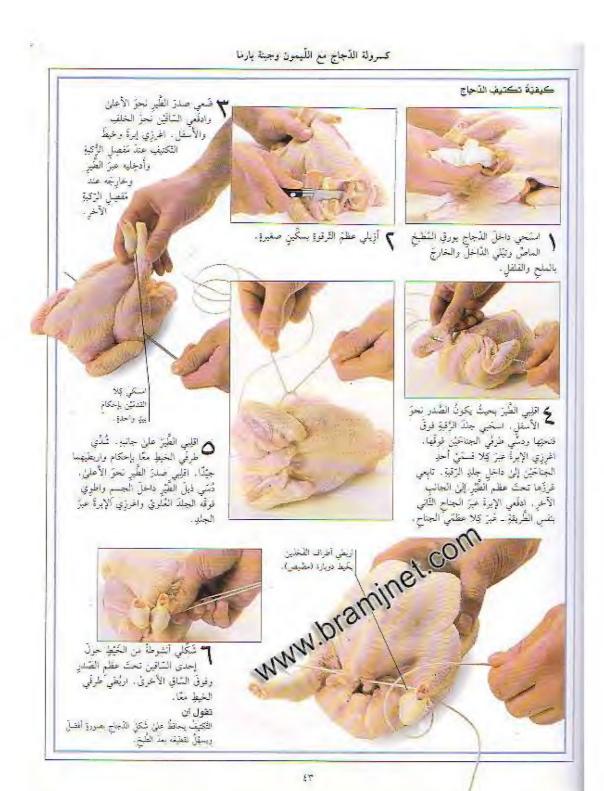
 خلومي الدجاج عشيقة البصل المقطع وخرق الدجاج كما يتناء

واستخلفي الفلقل.

العمل الحياجة، أغلى عصارة الصينية إلى آلا نصيح شقائة أشاءة... أضيفي ما تبلى من المهزق وأغلى مؤة ثابة إلى أن تحصلي على سائل لمشاف. استخلصي تفل البشاورة، استبدلي بالكريما الحاجف كزيما مكتبد أفسني ذلك كله إلى صينة الخسارة وأغلى: حزكي إلى أن تصبح الضلصة غنة وعلى تهيء من الغلظ، أي بين عقيقة والشين. تشرع الشافية عن تعيلها.

أ تشيه مع يزيج من الأبرة اليزي والأبرز الأنيض.





كسرولة الذَّجاج مع اللَّيْمُونُ وَجَيْنَةُ بَارِمَا







كسرولة الذجاج مع اللَّيمون وجيتة بأرما

تنويعات

الدِّحاجُ بالرِّعتر

تُعطُّرُ غُصِيناتُ الرِّعِيْرِ الطَّارِجِ الدُّجَاجِ في فَذَا الطُّبنَ بِدَلًّا مِنْ قَشُورِ اللُّيمونُ الخارجيَّةِ.



أ اخذني اللَّيمونَ من الوصنة الرئيسية واطبّخي اللّجائج مع ١٠ـ ٥ خصينات من الرّعم الطارج بدلًا من ألمك .

؟ خَضْرَي صلصة الكريما ولكن لا تُصيعي الجَّة.

 آرَتِني الدُّجاعُ بِالزَّعْدِ الطُّارُجِ النفروم ناعمًا برقو بخطوط منحدة أنيقة إذا أرضِ ذلك. وتشكّلُ زهبرات (البروكولي) وعيدان الكوسا الرفيعة

مراطات جيدة.

تنويعات

كسرولة الذجاج مع ثمار الغرعر والفُطر البرّيّ

إِنَّ خَلِطًا حَمَلُنًّا مِن نُمَارِ الْغُرَعُرِ وِالْفَطْرِ الْيرَقِ مثاليٌ مع الدَّجَاجِ.

١ العرسي بالشُّوبَانِي ٢٠ ـ ٤٥ مال ٢ ـ ٣ ملاهقَ كبيرةٍ من أيمار الغرغو إلى قطع خمشتۇ في كينين تايلون.

عند الرَّفيون من الرَّفيون الرَّفيديّة الرَّفيديّ وألجيفي لِمان العرص يدلًا من ذَّلك، والخليخي خسبّ اللعليمات،

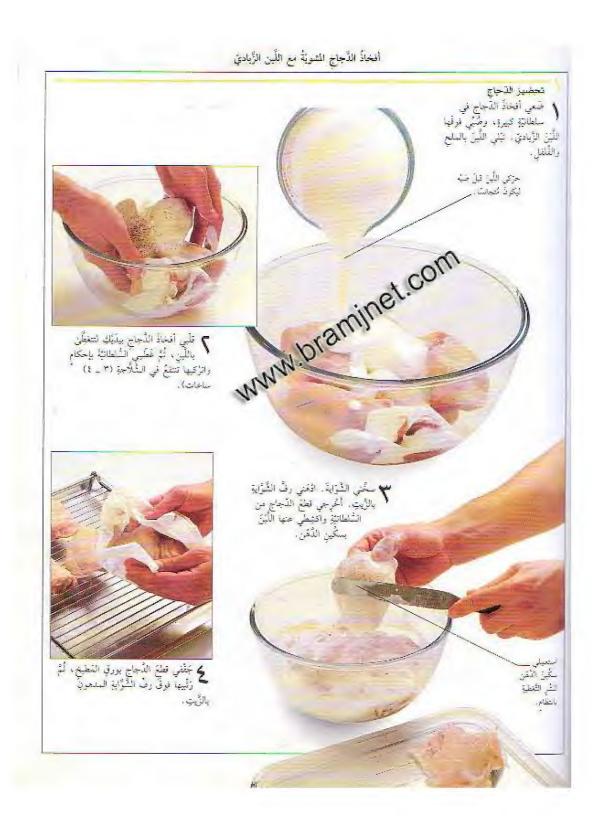
واطبخي حسب التعليمات. ** شذير شوق ۲۵۰ غ/۸ أولتات من الفظر البرتي الطّارج مثل فطر (شيتيك) أو (شاشريل)، فَمُ طَلَقها يورق السطح الرَّفْو. (عاليًا ما يكونُ الفظرُ معظرُ بالثّراب أو الأعدان وتذلك يجبُّ بدنُ العناية الفائقة لتنظيف، إذا كانَّ الفظرُ مُشْسَخًا جدًّا، فطّسيه في سلطانية من الماه البارد وقرَّبه لخلخاة الأوساخ، ثَمُّ شَقْد في يصفافي)، قطّني الرَّووين عموديًّا ليان شرافغ.

\$ افلِي الفطرُ في بقلامُ (شوتِيه) تحتوي ٣٠ غ/ أولصة من الرَّبدؤ والملح والعلقل ختن يُطرق.

٥ حضّري صلحة الكريما ولُكنّ لا تُضيفي الحين. صَّبّي الفظير المفليّ فوقُ الصَّلَصَةِ مَعَ النَّحَرِيكِ بِعَدُّ تَكَثَّيْهِا.







أَفْخَاذُ الدَّجَاجِ المُشْوِيَّةُ مِعِ اللَّيْنِ الزِّباديّ

كيفية تقشير وقرم الثوم

 إنفطلي أستاني الثُّوم، اهرُّسي الرّأس براحتي إليدين يوضع الواحدة فوق الأخرى لإحداث الضَّغطِّ، أو اسحَّبي السُّنُّ مِنْ الرَّاسِ بِأَصَابِعِكِ.



 كَانَشْيْرِ السَّنْ، اهرُسيها قلبلاً بجانب بِخُين الزئيس لخلخلةِ القشرةِ، ثُمَّ اقشريها بأصابعك



الشقى جانب الشقين المسطّع فوقى الشق واضربيه بقيضة بنوك. الثرمي الشق ناعمًا بارجحة الشكين إلى الأمام

طبخ الذجاج



النبوي أفخاذ الذَّجاجِ على مسافة ٧٦٥ سمر ۳ بوضات تقریبًا بین الثار خیل
 تبحیر سطر مجیا جیدًا (نجر ۱۸ - ۱۰ دفائق) كُمُّ اللَّهِهَا.

 تابعي الشَّيْ حثَّل تتخمُّز الفِظْغ جَدًا رحل بتوقَّل خرزجُ العصارات الوروثي ملها عنكما تتغليثها بالشوقة فات الشعبتين (٧ - ١٠ دقائق إضافية). خَشْرِي الشَّلطةُ أثناء فَيِّ اللَّحمِ.



تحضيز صلصة الكزبرة



افرامي النّصلَ. اقرامي اللّومَ ناهمًا (إلى) أفييضي الخزيرة المسحوقة والثّرة المين). سخني الرّيت في الطّبحرة واستحرى بالطّبخ فوق نار خفية لمدّرة واللي (بسرعة) البّصل حمّل يطرى ويتحشّر. ٣٠٦ دقائق مع الشّحريك المستمرّ.



أَفْجَاذُ الدُّجاجِ اللسويَّةُ مَعَ اللَّبِنِ الرِّباديِّ

بُلي المؤيغ بالبيلج والفلفل. تُنْخُنيُ الطّنطة مع الحربك اللسند. تذرّقي

عبدًا تصغين الضَّاهية اللَّم تحتوي النَّينَ أو التَّقيما الحامضة، لا تذهبيا تعلى وإلَّا انتصاف عناويزاها،

تسلُّها واحَفَّظِيهَا سَاحَنَّهُ.



م الحليلي مزيخ البصل مع اللَّمَن في تُعالِج الطُّعَامِ. أَفِيقِي الكَرْبِرَةُ الطَّازِجَةَ وَأَدْيَرِي المَّعَالِجَ حَتَّىٰ تُقَرِّم

أَ۞ا التَّقليخ

رثِّي فخذْئي دجاج في كلِّ صَحْنِ ساخنِ وشَّي الشَّلصة حَرْلَهِما.



تنويعات أفخاذ الدُّحاج المُشويَةُ مع اللَّبِن الرِّبادي والفسل



﴿ الشَّعِي الدَّجِاجُ كَمَا فِي حَالَةِ أَفِخَادُ الدَّخَاجِ. المشوريّة باللِّينِ الزياديّ وَأَضِيقِي ٣٠ عل/ملعَثيّن كِيرِئِينَ مِن الْقُسَلِ وَقِ مِلْ مِلْعِقَةُ فِيغِيرِةٍ مِن الزُّنجيين المطعولُوء إلى

> آني لهذه الأشابون
> آني الهذه الإسابون
> آني الهذه الأشابون
> آني الهذه الإسابون
> آني الهذه الإسابون
> آني الهذه
> آني
> آني الهذه
> آني
> آني الهذه
> آني الثري ١٠ څ / اوستني

من الطَّنوبُرِ قُوقُ صِينيَّةُ النُّمَنِّ وَخَمُّصِيهِ فِي النُّرانِ على الرَّقِم عا/١٩٠٠ مثريَّةً / ٣٧٥ فارتهايت حتَّى يتحبُّلُ بِالنَّفِيَّامِ (عُ ــ ٨ دفائلُ) لُمُّ ضَعِيه جانبًا.

آشري الدُّجاخ حسنت التعليمات بدون كشعط نزيج النبن بل مع دقت بلذا المنزيج عدَّة مرَّاتِ أثناء الشَّينَ.

 أثناة شي الدُّجاج، خَشْري
 الشُّنْصَةُ حَسَبُ تُعلِماتِ رَضِتْةِ أَنْخَاةِ الدَّجَاجِ السَّرِيَّةِ بِاللَّبِنِ الرَّبَادِيُّ مع خَذْفِ الكزيرةِ المسحوقةِ والطَّارَجَةِ، بعد يزج الصَّالِمَةِ أَخِيفِي الْكَرِيمَا التعامضة و٧٥ غ/ ٢٠١/٢ أونصة زبيب وسُخُني حَسَبُ التَّعليماتِ. ٥ رئيني الدُّجاعُ في الأطِّيالِي ورشِّي

فوقه الصنوبر المجمُّص . ٦ تُشْمَى الصَّنْصَةُ عَلَىٰ جِنْةِ أَوْ تَنِي أَكُوابٍ مَنَ الخبل كما في الشورة أعلاه. ٧ السُلطةُ الخضراةُ مرافقٌ طيعيُّ للوجية

دجاجُ بويارسك







فقول أن يمكنُ استعمالُ معالج الطعام أيضًا، ولُكن

احلّري من قرم اللّحم ناعثنا جدًا بحثُ يتحوّل إلى

يور به .

كَ صُبِّي الحليبَ فوق البريوش في السَّلطانِيِّ وانقب لمدَّة ٥ دكانق. اعصري أيِّ جليبِ زائد في البريوش،

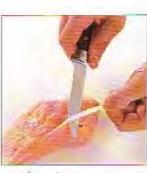
أ قطّمي في القراص بريوش إلى مكفّبات كيمكن يستنال الديوش صغيرة باستعمال سكّين الرئس والإكبها بالخفر المشفور أو خمز جائبًا. تطّعي الأقراص الباقية إلى قطع تجيرة وضعيها في سلطائية.

> أزيلي الونز من كل شدر من شادور الذجاج (انظري أدناه). يتمي الذجاج إلى قطع واستخدمي الشفرة الثانعة المترامة مع البريوس المنفوع.



 اخفقي الكريما بملعقة خشيئة مع خليط الدّجاج المفروم مع رشة من جور العّب والملح والفائل.

كَيْفَيْهُ إِزَالِهِ الوَتِّي مِن صَنَّرِ التَّحِاجِ



انزعي الونز من وسط الصدو بكشطه بسكين الجرم لإزالتو نظيفًا. إذا انتصلت الشريحةُ الدَّاخَلِيَّةُ عن يقيّة لحم الصَّدرِ. أعبديها إلى مكانها.



 لاختبار تشيل التخليف. اقلى قطعة صغيرة في الوقائرة ونذوقيها. يجب أن تكون جيدة الشيل. أضيفي المزيد من الملح والفلفل عند الحاجة.





تنويعات

كوكتيل بويارسكي لهذه الكوات الصغيرة تُعيَرُ طعامًا مثاليًّا باليدِ للحفلاتِ، قَدُّميها مزيَّنةً بأوراق الشلطة والزينون الأسود

> ٧ في الوَصَفَةِ الرِّئيسَيَّةِ، قُطُّعَي أَفُواصَ البريوش إلى مكفّاتٍ صغيرةٍ وشَكُلي مزيئج الأحاج إلى كرات بحجم ١٦٥

دَوَانِقُ فَقَطُ مِن الشِّيلُ فِي القَرْبِ. ٣ أنسبها في

أعواد كوكنيل يدوب اضاعيق.

تحضيز صلصة اليندورة والفطر



ل تطعي البندورة والرُّمي البصل والثُّومُ، وقطعي الضُّطرَ إلى شرائح.



كم تختر نصف الزيت النيان في طنجرة السونيه، وأضيتي البصل والله حتى يتحدّز (٢ ـ ٣ وقائل)، أضيتي - مع التحريك - البدورة ورت البندورة والثوة والياقة العطريَّة والملخ والفلطل ورثَّةُ من الشَّكْرِ وَاطْبُخِي . مع التَّحريكِ من حمين لآخر ـ حَيِّن تتخلُف (٨ ـ ١٠ دفائقُ).

خَشَي مزيجَ البندورةِ عبرُ المصلاةِ إلىٰ سلطائةِ بكبي مغرفةِ صغيةِ نحق الأسللِ لاستخلاصِ كلَّ اللَّب.

بشعن أقراض البويارسكي فوق صحون ساخَةٍ، وَشُبِّي حَوْلُهَا الصَّلَصَّةُ. قَلْمُبِيُّا مع مرافقات



 استحي طنجرة السرت ومتلحي بقية
 الثريت واقلي القطر حثل يطوى دون أَنْ يُتَحَمَّرُ. أَضِيقِي وَيَنْجُ البندورةِ مَعَ الشُّعريكِ وَنَفَرُّفِي الشَّبِيلِ.

www.braminet.com

تُعِيرُ النَّيادَاتُ العطريَّةُ الطُلْزِجِةُ أَنِ أُرِراقُ الْسَلطةِ رَيْعًا يَحِنَّالِكُ.

سوتيه الدجاج مع بَلَح البَحر

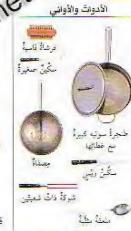




قد يبدُو جَمْعُ بلحِ البَّحرِ مع الدُّجَاجِ عَرِيًّا، ولْكُنَّه للهِذْ جِدًّا، وَأَحِدُ أَينَاوَ عُمْ فَلِي البايلا البعيدينُ. تَصْيَفُ العصارةُ مِن بلج البحر المطبيح بالبخار نكيةً قويَّةً للهذا الطُّبق. كما أنَّ تحمَّ بلح البحر البرتقالي اللُّونِ في أصدافه الزُّرقاءِ الدَّاكنةِ وَالشَّيْفَ الأخضرَ الطَّارْجِ والفاصولِيا الطُّريَّةَ الهِشَّة تُوفُّلُ ظُبُقًا رَاهِيَ الْأَلُوانِ.

الشحضين الفشنيق ينكن قلي الذّجاج حتى نهاية الخُطوة ٤ وتبريدُه معطّى في صلصة الخلّ لمنذة يودّن . يجبُّ تحضيرُ الفاصريا ويترج البحرِ مهاشرة قِيل إكمانِ الطّيقِ.

إمبراطوري	فائمة المشتريات	متري
Jay T 1/1	ĝissa e	درا کخ
أويصة	دقيقُ مثلُّ (إن اليمين)	1.50
ملعقة السرة	5- L)	دا بل
١/٢ أرنجه	Þij	j. N9
منونتات كيرنان	عل اليمل	J. 4-
١٦ أونعية	فلصولها خضراة	6.540
18.24	بنځ بح	r.e _1.a.
ة أرضاح حظو	مرأن دجاج	عدد على
Y	حرما نيف خرج صندا	1
	عنظ رفاءلُ	







الذقيق المنيلل يستعمل لتغطية الطعام الراجب قليد المزجي ٢٠ غ| أرنصة دقيق + ٥ مل خامثة جينيزة من الملع + ١/١ مل ١/١١ ملبئة وخيرة من البلغل العقلية قطع دجاجة وركبا عرا- ١٠٨ تخ / ٧١٣ ه ـ ١٤ آرڪالي.



إنهاء طَبْخ السوتيه

ترتيب العمل

قَلْيُ الْدُّجاجِ

ظبخ الفاصوليا الخضراه

تنظيف بلح البحر



الضيفي النخل إلى الدَّجاج. عَمَلي طنجرة الشونيه واطبعني الدَّجاجَ حَمَّى بعْرِئ تقريبًا (١٠٠ ــ ١٥ وقيقة). أثناة ظبخ الذَجاج، حَشْرَي الفاضوليا الخضواة وبلخ

البحر (انظري ص ۵۸).

. الواسعة أنطني حرارة الواسعة أنطني حرارة المعارف

أَسْتُخَلَّمِي شُوكَةً وَلَكُ شَجِئِينَ وَوَاتَ مِثْشِي طَوِيْلِ الحِمَايَةِ بِدُلِكِ مِن الخوارةِ الجالِيّةِ والبِجَالِيّ



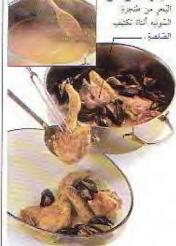
أخرجي اللّجاخ وللخ



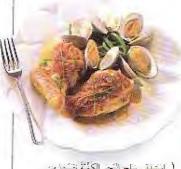


 أمعي بلخ البحر فرقى قطع الذجاج في طنجرة السوتيه وتقطيها واطلخبها حثل ينفتخ بلغ البحر (نحو ٥ دقائق).

أنفلي بلخ البحو وقطغ الذجاج إلى مبيئة قرن بواسطة ملحقة وشوكة ذَاتِ شُعِيْنِ. ۚ غُطِّيها بالزرقِ المعدّنيُّ وأُبقِيها ساختُهُ في فرن خُفيفِ الحوارةِ. أَضِيفِي مْرَقُ الدُّجاج إلىٰ العُنجرةِ واغليه حَثْن يَتَكُفُّ (اُ ال ـ ه دَمَانِقُ) مع النَّحريكِ من حينٍ لاَخْز:



 افرامي الشيف وأعيدي قطغ
 الدجاج وبلغ النحو والفاصوليا
 الخضراة إلى طنحرة الشونية مع الشيف المفروم وسُخَني بِرَقُقِ لَمِدَّةِ ٢ ـ ٣ دفائق. الْمُؤْفي من أَجِل ضَبط الشّبيلِ.



تنويعات

الدُّجاجُ مع البطلينوس

في هُذَا الطُّبقِ، يَتُمُّ الجِمعُ مِينَ الدَّجاحِ والبطليتوس الطازج المتوقم لدى باتعى الشَّمكِ.

> استبدالي يبلح البنج الكثيثة تشتها من البالينوس الذي يُنظف ويُعلجُ بغس الشنيم الجذّاب، ضعي لموق حضة الدَّجاجِ ٢ُـ ٢ عيدانِ شيفٌ متناطمةٍ. ٧ أيمتيرُ الزُّرُّ السطيوعُ العاديُّ رَفَيْقًا حِيْدًا

ليَّذَا الطُّيِّرِ.

www.braminet.com رُ**®ا** التُقديمُ ضعي قطغ الدّجاح قوق الأطَّاقِ مع بلح آلَبُحَوِ والقاصوليا الخَصْراوِ. صُبَّي الصَّلصةُ فُوقَهَا وَحُولُهَا.

دواليبُ الدِّجاجِ مع النّباتاتِ العطريّةِ وجبنةِ الماعز



100 -







دنسي أطراف اللّفائة لإحكام إلحائق
 الخشوق كاري العمائة مع الشدور
 الله تا



لله على ألنَّجاج على شُكُلِّ لفانةٍ النَّجاجِ على شُكُلِّ لفانةٍ النَّمَةِ بَلْـُهُ يَعْلَمُ الشَّرِيحةِ.



 ضعي الشريحة فوق الخشوة عند القرب الطويل من الصدر. خلخلي الصدر عن الورق.

دُوَالِيكِ الدُّحِاجِ مِعِ النَّبَاتَاتِ العَظريَّةِ وَجِينَةِ المَاعِزِ



دواليبُ الدُّجاج مع النَّباتاتِ العطريَّةِ وَجِبْتَةِ المَاعَرُ



دواليبُ الدِّجاجِ مع النَّبَاتِاتِ العِطريَّةِ وجبنةِ الماعز







www.braminet.com تحضيز الخضار واللّؤز

ضعي الفطر في سلطانية والحديه بَالِمَارُ الْفَاتِرِ وَإِثْرُكِيهِ لَمَذَّةِ ٣٠ فَقَيْقَةً ليفاري.

تقول آن صوری إذا لم تستطیعی الحصول علی فطرِ صیبالی أو فلار آخر مجلّف، استعمالی بذلاً من أذك ۲۹۰ غ/۸ أوتسات فطر خازج منظّف ومنظّع إلى شرائح.



كم شَنْبِي تهاياتِ أعوادِ الكرفس وقطّعي الشّوق بصورةِ عرضانيّةِ مافلةِ إلىٰ شرائخ بشَمُك سم واحدً/ ١/٣ بوصة.



العَلَم اليُصلةُ طوليًّا إلى تصفين ثُمَّم اليُصلةُ طوليًّا إلى تصفين ثُمُّم قطعي كال نصف إبن ٤ ـ ٥ مثلثاتٍ.



 قطمي رؤوس البروكولي واروي
 السوق. قطمي الرؤوس إلى وردات. صغيرة



كَشْقَى الفطرَ واحتَفقي بالسَّالِيل، افسالي السَّوق الحَشْيَة القاسِة، ثُمَّم قطعي الفطرُ إلى شرائخ. صفي السَّائلُ بالمِصفاةِ المبطَّنةِ بَورَقِ المَطْخِ الإزالةِ أَيَّة بَرَمالِ.

تقطيغ ونفغ الذجاج



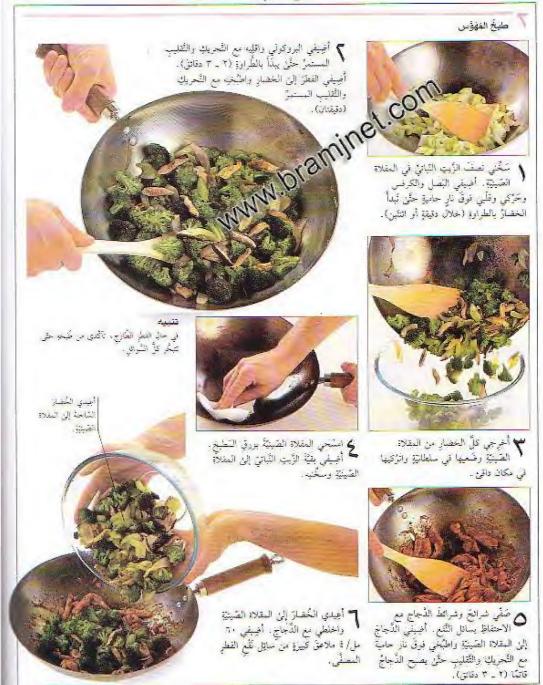
أزيلي الوتز من كال صدر دجاج. اقصلي القيلية (الشريحة) عن كلّ صدر برّفع القيلية وشدّها نحولًا: قطعي الشُّريخةُ بَسكُبنِ الرئيسِ إلىٰ أشرطةٍ فسيُّتُهُ



 قيمي يذك بإجكام فرق العثان وفظمي
 اللَّجْمَ بشمرة عرضائية ماثلة إلى شرائع رقيقة جلًّا. يَجَيُّ أَنَّ تُحَصِّلي على ١٨. ١٥ شريخة بن كلُّ صدر.

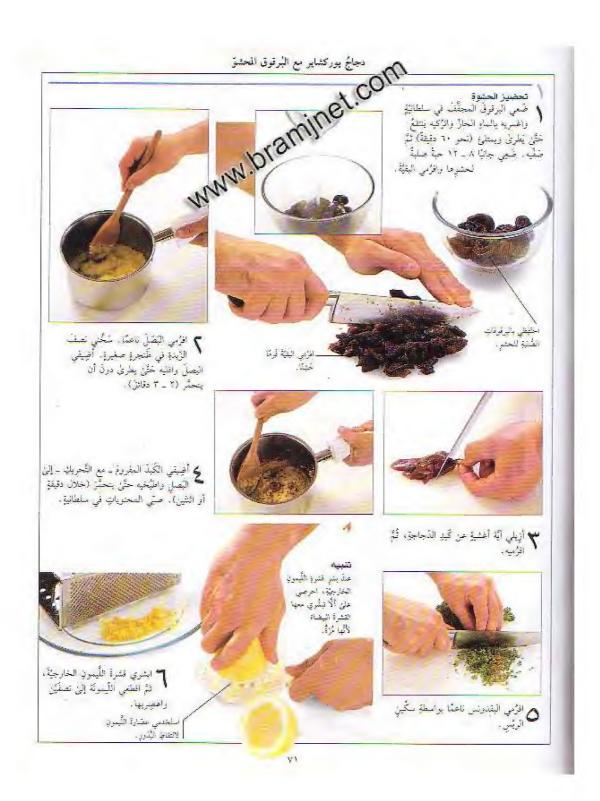


الذجاج الشرفق الْقِنْوس

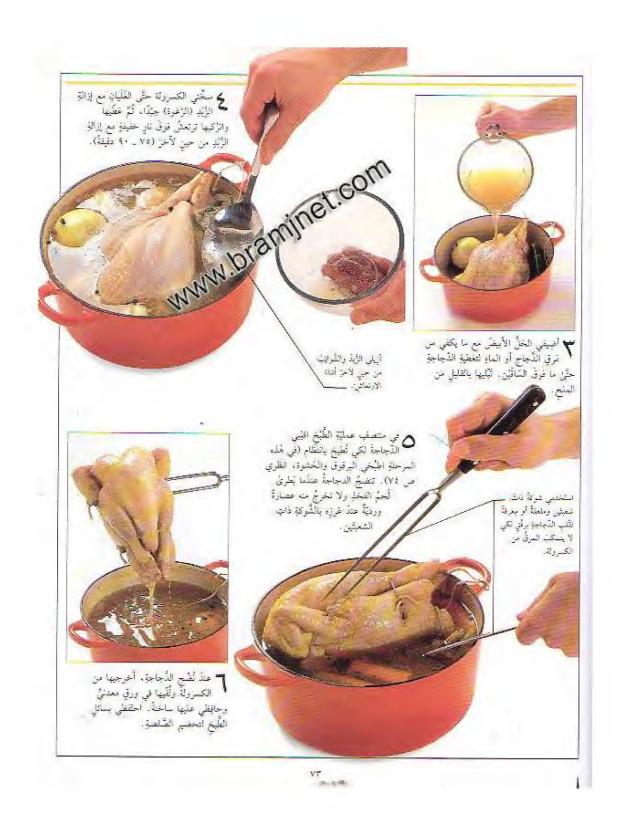














٧٤

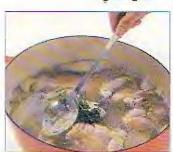
دجامٌ يوركشاير مع البُرقوق المعشق





يخني برونزويك الأمريكيّة

طيخ الذحاج



أن تعلمي الشجاجة إلى 1 أقسام (انظري الخطوات 1.2 من كيفية تقطيع الدجاجة إلى ٨ أقسام ص ٢٩). ضعي أقسام الشجاجة في الكسرولة مع قطعة اللحم وصلي ما يكلي من الماء تغمرها. أخيبني الشكر وباقة الثانات العطرية. شكني حتى القلبان وأزيلي الرئد (الرغوة) بالملحقة المنشوة.



ك عظي الكسرولة واتركيها توتعش يرقي حثى تصبح أقسام الذجاجة شبه طرية عندما تغروين فيها الشوكة ذات الشعبتين (تحو ٦٠ دفيقة).



 أخرجي الأجاجة بالملعقة المثلية والحقايها جائيا. أبعدي الكسرواة عن الثار وضعيها جائيا.

كيفيَّة تقشير وهرم البندورة ونزَّع بدورها



أزيلي بــكُين صغيرة أبّ حبّة البندورة، ثُمّ اقليبها وحرّي بانشكين إشارة الشّــي على القاعدة. اعمسي جنّاتِ البندورة في طّتجرة من الماء الغالي لندة ٨ ـ ١٥ ثانية حسب نضجها حتى تتجعّد القندرة عند إشارة الضّرب.



٣ مَنْهَا تَبَرُهُ حَبَّاتُ الْبِندِرِةِ، صَفَّها واقشُرِيها باستعمالِ السُّكِينِ الصَّغيرةِ.



م ضمي كلَّ نصف حيَّةِ بندورةٍ فوقَ لَوْح الفَّرهِ ورجهه السقطوعُ نحوَ الأسفلِ وقطعه إلى شرائح بسكينِ الزَّيْسِ. أَدِيري الشَّرائح ٢٠٠ وقطعها إلى شرائعُ ثانية.



أخرجي خَانِ النَّدورةِ مِن شُجرةِ
 الماء الغالي بالملعقةِ المثلّيةِ والثّليما
 إلى سلطانةِ من الماء الحارّ.



كا انظمي كلَّ حَبَة بنا،ورة هرضائنًا إلى تعملن كشرة الغريفون. اعصري كلَّ تصفي بشأة في قبضة بدك لإزالة البدور، مع كشط البدور البافية بالشكين.



7 افرُمي البندورة فرمًا تحثيثًا إلى مكمَّباتٍ كبيرةٍ.

يخني برونزوبك الأمريكية

تعضير وطيخ الخضار



 اقراعي البضلة . شدّي الكرنس وقطعيه
 إلى شرائخ رتيقة ، انشري البندورة
 وانزعي بذورها وافرامها تخيئة (انظري (a)(a)



 أضيفي الذرة الحلوة واتركي الكسرولة
 ترتعش لمددة ١٠ دفائق أخرى. أثناء
 ارتعاش الحضار، اطبعي البطاط (انظري المنخَّذِي هِرِقُ الدُّجَاجِ فِي الكسرولة ثائيةً ا حَمَّنُ الْغَلَيَانِ. أَضِيقَى الْيَصْلُ وَالْكَوْمَنَ والبندرة والقولُ إلى مرقي الدَّجاجِ والتُرَّكِيهِ يرتعشُ مع التَّحريكِ المتكَوّرِ حثَّىٰ ينضخ الفولُ تقريبًا (٣٠ ـ ٣٠ دقيقةً). أَمِنَاهِ).



طيخ البطاطا وإكمال البخني

تطول ان

البطاطا.

فتنبياه

أو خلاظًا كيريائياً لأَدُّ وَاللهُ سَيْكِيبُ النظاطا يوالما غرويان

أَ قُطُمي البطاطا إلى قطع متساوية وصفيها في طنجرة من الداء المدلح. سنخني حثى القليان ثمةً قطي الطنجرة واتركيها ترتعش حُمِّل نصيحُ طريةُ الملمس عندُ غَرْزِ رأسِ السَّجِينِ الشَّغْمِرةِ فيها (12 م ٢٠ دفيقةُ). صَفِّي البطاطا في المبصقاع، لُمُّ اهرُسِها عِرْها بالملعقةِ الْخَشيَّةِ.

يمكنك هرس البطافة بالهراسة إذا كتب تفضاين ذُلك , صفّى العاة باستعمالي غطاء الطُّنجرة واعرَّسي البطاخة لمي الطُّنجرة.



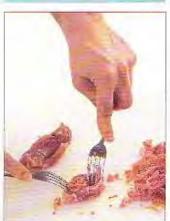
أفييقي البطاطا ومسحوق القايفاة إلى اليخني مع التُحريكِ وتبليه حسب الذُّرقِ. أُعِيدي وَطَع الدِّجاج إلى البخي واترُكِي البخي ترتعش مع النَّحريكِ المتكرّر حَمَّى ينشخ النَّجائج تماذًا (تنحو ١٥ دقيقةُ الخرى):



الخرجي اللَّحْمَ: اقصلي اللَّحْمَ عن العظم باستعمال شوكة أن سكين وارمي القشرة والدُّمن.



تنويعات



ك فلمي اللُّحُمُّ بشركتن وأعديد إلى ا البخني مع التحريك. يجدُ أن تكونَ
 إنشاعة كالحق، وأكن إذا أصبحت متلاصفة. أَضِيفِي المزيدُ من الماءِ. ارمي باقة النَّباتات العطرية وتذؤتني تتيل البخنيء

> اً۞ الفعليخ قَدُّمي البخني من الكسرولة أو في طُلطَانِاتٍ فرديةٍ.





١ فعاطِعَي عَلِيَّةُ السَّاوْرُوافِي الرَّجْنِوْ الرَّفِيدِ واحذفي الشكر الأسمر والفول واللرة الحلوف ؟ المنوي واقتبري وأخرجي قلب قرئيلن من الْفَلْيَفْلُهُ الحمراءِ وقريَّان من الفليقلةِ الخضراءِ وقطعيها إلى شرائح

٣ أَضِيقَى الْفَلَيْقَلَةُ إِلَىٰ الْيَخْتَى مَعِ الْبُنْدُورُوْ.



تنويعات

الدَّحاجُ مع اللُّوبِياءِ ونقانق الثُّوم

استبدلي بالقول والذرؤ الحلوة اللوبياة الحمراة ونقانق الثوم لأثها تضيف اللَّوٰنَ والبِّهَارُ إلى لَهَذَهُ الشُّويَعَةِ من يختي بوونزويك.

 النَّحي ١٠٥ غ/ر وطالاً من اللَّوياءِ البابعةِ بالماءِ البارد الَّذِي يرتفعُ فوقها مقدار ١٠ سم/ ٤ بوصات تَنْذُونَ لِدُ لَمْ مَاطَأْتِ ثُمُّ صَفَّيْهَا.

٢ ضَعي اللَّوبياء في إناءٍ وأَضِيغَي إليهَا البَّصَّلَةُ ا صحى عدويه، في رابو واصيمي إيها البخمة وطليها كيش قر تول وبالله أبنات عطرية. عطيها المتحد من النقل وبالله أبنات عظرة وتركيها من تعلن لماذة و مقافق طن الأفل، ثمّ الزّكيها ترتعشُ لندّة و ٢٠ دفيقة أوبيفي الملخ والزّكيها ترتعشُ لمدّة و٢٠ دفيقة أخرى.

٣ صفَّى اللَّوبياء واربعي النَّصلةُ وباقَّةُ النَّباتاتِ

\$ قطَّعي قطعةً ثقانتي ثوم وزئَّجا ٢٧٥ غ/ ١٣ أُونُّعَةً إِلَىٰ شَرَافَعُ صَمِيكُةٍ مِعْ رَمِي النَّشَرَةِ. ٥ حضّري واطبّخي الدُّحاجةُ حُسبُ تعليمات الوصفة الزئيسية، إحدفي القول وَاللَّذِرَةُ الْخَلَوْةَ. أَضِيضِ اللَّهِ بِياءَ مَعَ اليُصَالِ والبُلدُورةِ وَالْكِرِضَى وَالرُّكِيْهِا ترتحشُرُ حَثْنَ تَنصُّجُ اللَّوْمِاء تشريبًا (يُحو ٣٠ دقيقةً).

 أَوْمِينِي البَحْثِي بِالبِطَاطَا وَأَضِينِي الثَّقَانِقُ عندما تُعِينِينَ النَّجَاجُ إِلَىٰ البَّحْنِي.

> اللَّجَاعِ والخُصَارُ وحِيةً كاملةً لا تحفائح إلا إلى الحُدْرِ القَرِشِ





درشين العمل المحضيرُ صدورِ الدّجاجِ الحضيرُ الحُضارِ

تحضيرُ المظاريفِ
 الورقيةِ وشَيُها

طبخ الخضار

جَاشِرَةُ عَلَى التَّقَدِيمِ .

 مِعْرَقِ الْقَلْدِيمَ :
 مَعْرَدِ حَلْجِ بِنَوْدِ خَلْمَ رَدِينَ حَلْدِ .
 مَعْرَدِ حَلْجِ بِنَوْدِ خَلْمَ رِدَيْنِ حَلْدِ .
 مَعْرَدُ حَلَى الْمُعْلَى الْمِعْلَى الْمِعْلَى الْمِعْلَى الْمِعْلَى الْمِعْلَى الْمِعْلَى الْمِعْلَى الْمِعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلَى الْمُعْلِى اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهِ اللهُ اللهِ اللهُ اللهُ

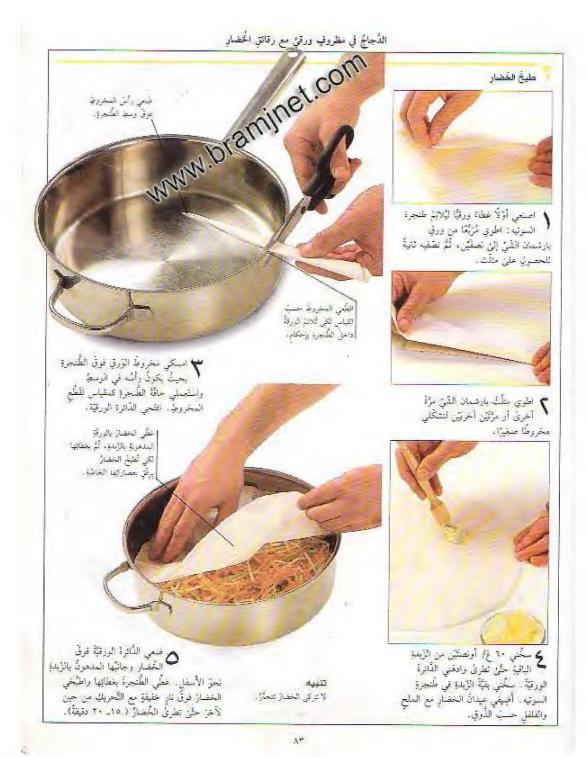
عظاريفها الورقيِّق قبل ساعتين ووضَّعُها في الثُّلُاجِّةِ. النَّويها



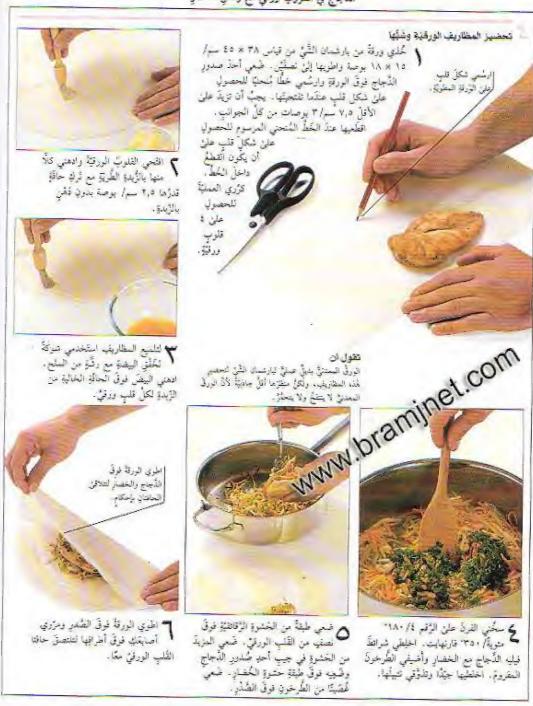


الدُّجاجُ في مظروفٍ ورنيُّ مع رفانتي الحُضَارِ





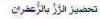
الدُّجاجُ في مظروفِ ورثني مع رقائقِ الحُضادِ



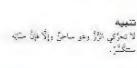


الدَّجاجُ المتبَّلُ بالكاري مع الرُّز بالزَّعفرانِ





 ضعي رشَّةً كبيرةً من الإعفران ووشَّةً من
 انسلح مع الماء في طُنجرة كبيرة. سُخني
 الماء حثى الغليان وإثرائية لمدَّة وقيقتين. خَرِّكِي الزَّزُّ فِي مَاءِ الزَّعَفَرانُ وَسِخُنِي حَبِّى الغَليانِ من جَدْمِيْهِ، غَطِّيهِ والزُّكِيّةِ بِرَتْعَشَ حَبِّى يطري (١٥ ـ ٢٠ دقيقةً). اتركي الزُّرُّ يمردُ لمنتوع ـ ١٠ دفائق، لُمُ حَرِّكِيهُ بِالشَّرِكَةِ وتذرُّفي نبيلًه وضَّعيه جانبًا:





تحضيز تتبيلة الكاري



ا أقرُّهني البُّصلُ فاعتبًا. سَخَني ١٥ مَا رحم.
 مل/ ملحقة كبيرة من الزئيت في
 طنجرة ضغيرة فوق نار متوسطة. أضيفي
 البصل المقروة واقليه حثن يحري دون أن يتحمُّر (نحو دقيقتين) مع التَّحريكِ من



أفسيقي مسجوق الكاري واطبخي برقني لَمدة دقيقتين مع التحريك أفيشي عصبن التندورة والخل وأتؤكيه يرتعشُّ حقَّل يتكثُّف إلىٰ النَّصفِ.

السَّعْمَلَي مَنْعَنَّا مِعَدَيَّا لِتُحْرِيكِ الْعَرْبِجِ لَأَنَّا الْمِلْعَنَّةُ الخَشْيَةُ سَمَعَلُ النِّكُهَاتِ النَّوْيَةِ.



أضيفي مرتى المشهش مع الشعريك.
 التركي المربح يبرؤ، ثُمَّ الثّلبه إلى عالج الطّعام أو الخلّاط.



كُ اختلطي الجزيجَ حَثَّىٰ يَنجانُس مع تخشط الشّلطانيّةِ بِالكُفَّيَّةِ عِندُّ



أشيقي الزيت يبطو أمع وزران الألو الكي ينتم استدينانسة ومحول الشياة إلن مُستحلب

أضيني عصر النيون وجنة الحلوم
 واخلطي جن يجانس العزيج. وبع
 قوران الشفرات أضيني بقية الأيب. تدوني



﴿ الشَّذِي الكرانِس وَقَطُّعِيدَ إلى شرائطً

رفيعةٍ. اخلطيه برقمي مع رزَّ الرُّعفرانِ بالشُّوكةِ. انقُلَى الخايطُ إلى منطانيَّةٍ.

تقول آن

بَنْكِنُ الاحتفاظُ بِصِياةِ النَّفَلُّ لِمُدَّةِ أَسِيعُ أَوِ أَكِنَ فِي الرطباني أو رجاجة مع الإعلاقي الشحكم. حدثني

مستعصل العناصل، وأكلُ الاهتراز القرقي سيجعلها





الدِّجاجُ الجنوبيِّ المقليِّ مع الصِّلصةِ الدَّسِمة



هذا طبق أمريكي منطل في الجنوب. في لهذه الوصقة يُنقَعُ الذّجائج في الخليب لنبيض اللّحم. والمرافقُ الثّقليدي وينيض اللّحم. والمرافقُ ذَلك ـ يرفّع من النّباتاتِ العطريّةِ المفرومةِ مثل البقدونس أو الشّيف. كما أنَّ الدّجاج المفليّ بدونِ الصّلصةِ الدّسمةِ تذيدٌ إذا فَنْقِهِ باردًا في تُزهةٍ مع سلطةِ البطاطا وبعضِ الخُصارِ القَصمةِ.

التُحضير الفشيق يمكنُ نفعُ الدَّجاجِ خين ٢٥ ساعةً. في حالٍ تقديمه ساختًا، لا تقليم مفدَّمًا وإلاَّ فإنَّ غطاء، سيكونُ مُشَيّعًا بالماهِ. رُننِ الله هذه ١- ١٢ ساعة

ترتيب العمل

تحضير الدجاج

تحضير العُلصة

إمبراطوري	قائمة المشتريات	متري
(B) P 1/1	غوالية	عبرا كغ
١٠٠٠ أوضية المعلقة	حليك + (المرابعة المنابعة)	No. 15 a.c.
له أو نصاب الله	ريك على تباتئ (م المزيدُ مبد الجاجة).	<u> </u>
أرتضنان	وقبل خال يعقدار ١٠ مال (مانعتين صغيرتين) العل	£1.
	الشلصة التسبة	
مشغفان كبرنان	دنيق	L Y-
١٢ أرنسة جائلة	حليث	JA TWO
	منغ ومعل	



ميزانُ حرارةِ لَلنِ

ą.





www.braminet.co حرارةِ الثَّلي.

من الكين

الكون حرارة

أ تُلْني اللَّجَاجَةُ إلى ٨ أقام (انظري اللَّجَاجَةُ إلى ٨ أقام (انظري اللَّجَاجَةُ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهَ اللَّهِ اللَّلَّمِي اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ الللَّهِ اللَّهِ الللَّهِ الللَّاللَّ اللَّهِ الللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ اللَّهِ الللَّهِ الللَّهِ أ حر ٢٩) وضعيها في سلطانية، وأضيفي ما يكفي من الحليب لغفرها. عطيها بإحكام بالؤرق اللاصلي وانفعيها لمملؤ ٨ - ١٧



٢ التُّلِي قتلع الدَّجَاجُ إِمَلِعِثْقِ الشُّبُّةِ إِلَىٰ صغن وارمي الحليب



خَمَي الدُّقِقُ المثيَّلُ في الضَّحْنِ السَّحَم.
 انسي قطع الدَّجاجِ في الدُّقِقِ وانفضي الدُّقِقُ الفاقش يبذيكِ للحصولِ على عطاع مُنْظم.



ضعي قطع الشيخاج في المغلاة برئي
 وجالدها نحو الأسلل مع الخدر من طرطشة اللحم. اقليها حتى تتحمد (٣٠ ـ ٥)

الدِّجاجُ الجنوبي المقلميّ مع الصّلصةِ الدُّسِمة



الدَّجاجُ الجنوريِّ المقليِّ مع الصَّلصةِ الدَّسِمةِ





الفراخُ المحسوَّةُ مع العِنبِ

فحضيز خشوة الكوسكس



لَ سَخْنِي الفُرِنَّ عَلَىٰ الْوَقْمِ ٤ / ١٨٠٠ مُونِيَّةً (٣٥٠ قارنهايت، الخُرِي الفُوزَ قَوْقُ صِيْنَةٍ نَنْيُ وحَلْمَهِ فِي الْفُرِنِ السَّاحَنِ خُنَىٰ بِتَحْمَرُ (١٠ - ١٣ دقيقةً). أُخْرِجِي النَّوْرُ واجعلي حرازة الفُرْنِ ١٩٠٠ مَوْيَةً.



 واتركيه يستئر ليمنش المات (تحو دقيقتين)، أو افيخي الكوسكس حسب

تعليماتِ العبوةِ.

الشيئ الزيدة بالسكين إلى مكثمات صغيرة وأضيفها مع اللوز إلى الكوسكس وهي حازة، ثُمْ حزيه بالشُوكة لإزالة أيَّة كَتَالِ. تَلِي الخشوة حسبُ اللَّوق.

 اصحي داخل وخارج النجراخ بورق النطخ احتبي كل فرخة بصورة مخلخاتي استحبي أطراف الجلا فرق

> إكبس العنموا لليلاً إلانها تضلح أثناء الطبع.

المخشوة لاحتوالها.

ا حلو وتكثيث الفراخ



تقبيه يحث طبخ الفراخ معشوة بعدً التخلو لأنّ اللّحام يسكلُ أنّ يضدُ السعة.



من جلد الزفة والجنائي نحث الجسم، ثم مؤري الخيط نحث الذّبلي واراطن عندة فوق تنتيل الثاني.



مزري الحيط حول جانبي
 الجسم وشكلي انشوطة

حول السناقين واربطيهما

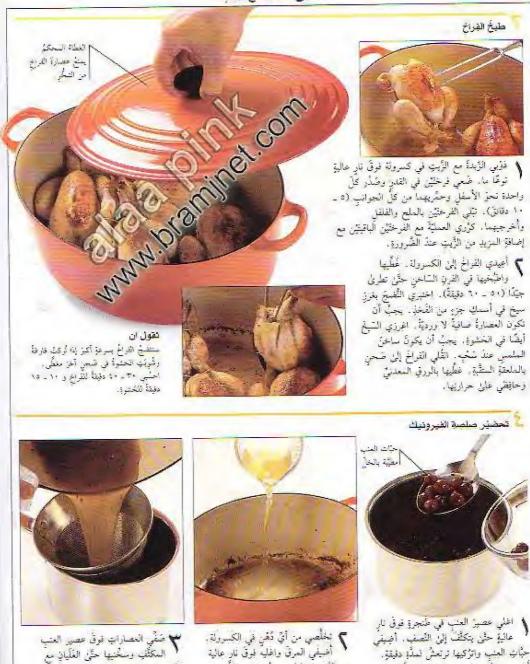
وإحكام.

مرزي الخيط تحث الجسم وارتطيه تحه.



دشي عظامُ الجناحُيْن خلف الظَّهرِ وارتُطيهما بإحكام.

الفرائح المحشوة مع العِنْبِ



مِع التَّحريكِ لِتَشْوِيبِ عُصَارَاتِ الظَّيجرِةِ. حَمْنِ بِتَقَلَّصِ إِلَىٰ النَّصِيبِ.

التحريك الجيد

أخرجني حبّات العنب بالملعقة المثقيّة

وانزكيها جانبًا.

التراغ للحشوة مع العب

تنويعات

الفراغ الحشؤة مع صلصة الفليفلة الحازة

لاكمال خشوة الكوسكس يمكلك تحقيهُ صلصةِ بنكهاتِ شرقِ أوسطيّة.



 مثن الكريما فوق الشلصة مع
 الشعريف، لمة أنسيفي حنات العنب وَمُخْنِي ثَانِيَةً حَمَّنَ الغُلْيَادِ. تَذَوْقِي تَشَيِلُ



كم امزجي المرافقة والماة لتحصلي علن معجوبي متجانس. الخلقي معجوت المرتطة مع فزيج عصبر العلب. سيتكُنُّكُ المزيغ في الحالِّ تشكيل صلصةٍ.

١ احشِي واطبُّحي الفرائخ كلما في حالةِ الفراخ البعشرُةِ مع العب، ولَكُنْ قَدُّميها مع الصَّلَّحُ

؟ الشَّري ٥٠٠ع من البندورة وأخرجي بذورها وافرْسِهَا. افرْمي يصنهٔ وافليتها في ١٥ ملًا/ منعققُ تحيرةِ من افرُيتِ البُّنائيُ حَتَّى تَطَرَّى. أَتَسِيقِيَ البنادورة ومقدار أنه لم ما ٣٠ مالاجق كبيرة من قرق الذُّجاج ورثُّو من الكُزيرةِ النَّحولةِ ومقدار * مل/ مَاعِقَةِ صَغِيرةِ مِن القِريسةِ (صَاحَةُ الْفُلْخُلَةُ المعرية) أو الفليقة الحدراء الحاقة خب اللَّارِيْءِ. اطْلِحَى الصَّلَمَةُ حَمَّن تَكَلَّفُ 101 ـ 10 ومقيقة). البيقي ٦٠ غ/ أرتعالين من الأجوب

الأسود المنترع البدور بثاني حسب الدرق ٢ نغلب بن الله الناج من كنع اللزاخ. فأين مصارات الطُنجرة في 170 ما/رة أونصات سائلةٍ من قرق الدُّجاج وأفسينها إلى شُلتيةِ البندورةِ.

التُحضير الفشيق _ بمكن تحضر الفراخ والطباعة حثن نهايةِ المرحلة ٣ من تحضيرِ الشَّلْف، قبل ٢١ سَاعَةً. صُبِّي عصيرُ العنبِ البنكيُّفُ والمَرقُ فوق الفراخ المطبوخة وغطبها بإحكام وأيقيها في الثَّلَاجِةِ، قبلَ الأشهاءِ من تحضيرِ الصَّلصةِ، أُعِيدِي تُسخِينَ الفِراخِ في الفُرنِ عُلَنُ الرَّقِمِ ٤/ ١٨٠° متويَّةً/ ١٩٥٠ فارتهايت لسدَّةٍ ((TE - TO _ T.)

الانتقديم

أَزِيلِي الحَيْمَانُ مِن القراخِ وضَّعِيها في صِحونٍ متَّصلةِ-صَبَّى بعض الصَّلف وحيُّتِ العنبِ فوقَ الصَّحرب. تَذَّمي بِنَيِّ الشَّلْصَةِ وحَبَّاتِ العَنبِ عَلَىٰ جِيَّةً.



أخرجي حشوة الكرسكس وللعينا في الطُّخر. ﴿

مووس الدَّجاج مع صلصةِ زبدة ماديرا







مروس الدُّجاج مع صلصة ربدة ماديرا

🍑 تحضير الصلصة وإكبال الطلبق



الزامي القرة والشالوت ناعثًا. سخني نحو ٣٠ غ/ أونصة من الزيدة في طنجرة صغيرة وأصيفي القرة والشالوت واطبخيهما مع القحويك (٣٠٣ دقائق). أضيفي عصير الماديرا واغلي المحتويات مع القحويك لندوب عصادات الطنجرة وتنكف. إلى سائل صقيل (٣٠٣ دفائق).

شعي الضحن نوق الرنكين ____ (الليها أمثان



لا أضيقي الكريما وإغلي الشافل ثانية حمَّن يعود إلى سائل سقيل. أبعدي الطخيرة عن الثانو وأضيقي بقيّة الزّيدة للمضاح قطع في كلّ مرَّة مع الخفق المستمثر وإبعاد الطنجرة عن النّار وإعادتها إليها.

تثبيه

يجِلُ أَن تَكُلُّفُ الزِّنَةُ الصَّلْصَةُ فَالْكِرِيْمَا مِنِكَ أَنَّ تَدُونِ . إِذَا أَسِيمِتِ الصَّلْصَةُ سَاحَةً جِدًّا فِلْ عَنَاصُرُهَا سَتَعِبلُ عَنِ يَعْقِبُا .

رَّهُ التَّصَابِ

استخدم الكُفّة ووشقة شاي وصَفّي السّائلُ الفافض من جانب كلّ ومكين أشرجي السووس من كلّ رمكين وضعيه فوق صحن دافئ وصبّي الصّلصة حولةً.

www.braminet.com



تنويعات

مووس الشّجاج الهاردُ مع كوليس الهندورة والشَّمناع مروس الدَّجاج جميلُ إذا فنَّمتِه بدرجةِ حرارةِ النُّرفَةِ مع توليس البُندورةِ الغُّارَجةِ،

 أ حظري واظلمي الدووس حسب الثمليمات.
 في المؤمنة الرئيسية، المؤلية بيرة حلى درجة حرارة الدوة.

احدي صاحة الزيدة وحضري كوليس البدورة: اقلوي ٢٥٠ غ/٨ أونصات من البدورة الفازجة وأزيلي بدورها والخاصها إلى قطع كبيرة. العراسها في تعالج الفامام حمل تتجانس. الزكي المحرك دور وشي تدريجا على شاح على شاحية كبيرة من زيب الزيون لتحصلي على شاحياً. قبله حسب الدوق.

افلي المورس فوق الشحون رضي حوله مستحلب البندورة ورشي فوته الثعلام الشارخ العلام الشارخ

.تُضَبُّ صَالَحَةً زُيدُوْ مَامِيرًا عِلَىٰ الشَّحَيِّ بْجَانَتِ العورسِ،

> َ إِنْنَى أَرْضِي بِعَلَّنَاتِ الْخَيْرِ المُحتَّمِي كَرْفِي الْمِدَا الْفُيْرِ.

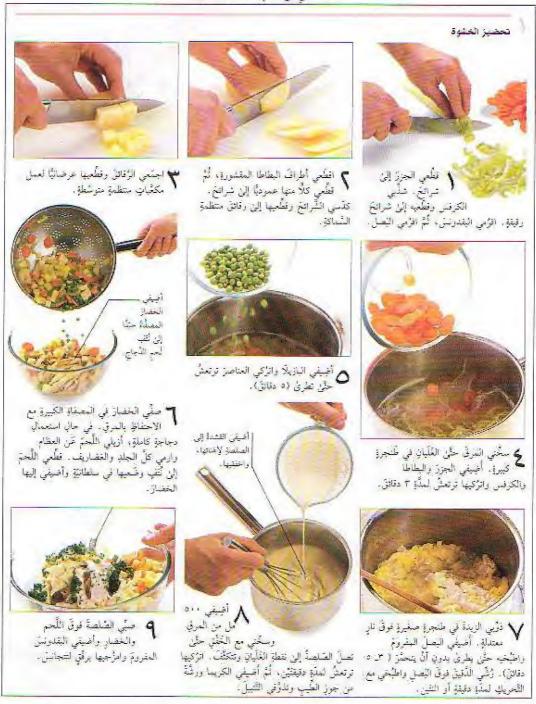


فطايرُ الدَّجاجِ مع قرصِ النَّباتاتِ العطريَّة

🐿 النخلية فـ ٢ حصيل 🟕 رش النقل ٢٥ هـ ٢٥ وليفة 🝟 رش الطبع ٢٣ و٣ وثيفة



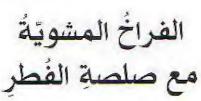
فطايرُ الدَّجاجِ مع قرص النَّباتاتِ العطريَّةِ

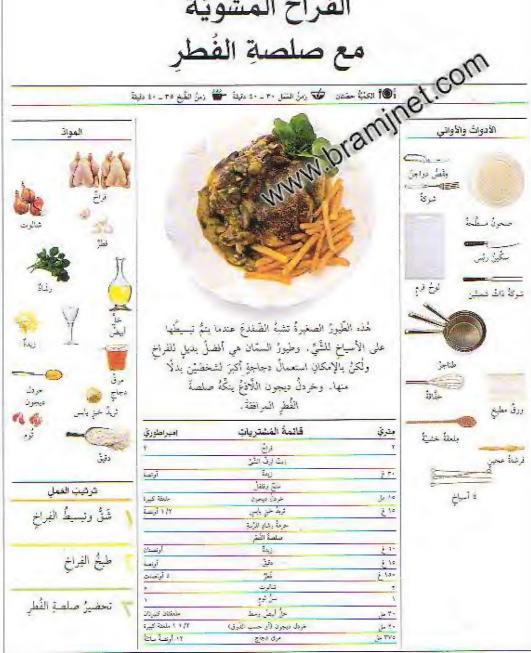


<u>فطايرُ الدّجاجِ مع قرصِ النّباناتِ العطريّة</u>









الفراخُ المشويّةُ مع صلصةِ الفُطرِ



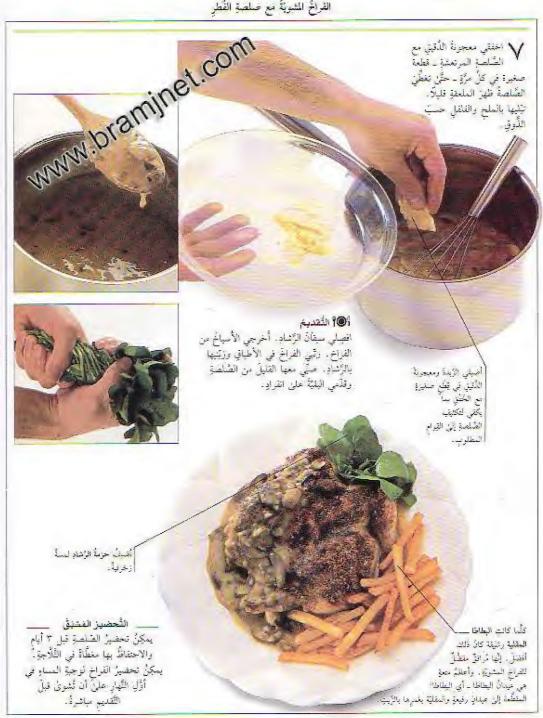
الفراخُ الشويَّةُ مع صلصةِ الفُّط



الفراخ المشوية مع صلصةِ الفُطر



القراخُ المشويّةُ مع صلصةِ القُطر



الفراخ الشوية مع صلصة الفطر

تتويعات الدِّجاجُ الشويُّ مع زيدةِ النُّومِ والنِّباتاتِ العطريَّةِ www.braminet.com

بالإمكان أيضًا تسيطُ وشَيُّ طبو أكبرَ على الأسياخ كما في حالةِ الفراخ المشويّة مع ضلصة القطر . إنّ إضافة لريدة الأوم والقاتات العطرية تحت الجلد تحافظً على طراوةِ الطُّبرِ وبالثالي يمكِنُ حَدْثُ الصَّالَصَةَ كَلَيًّا. قَدْمِي الطَّبَرِ مَرْيُنًا بالفدونس الإفرنجي أو الطُرخون. عندُ التُّقديم قطُّع إلَىٰ أقسام باستعمال سكين الرئيس وبيقَصَّ الذُّواجِينِ.

> ربدة القاتات العطرية تحث الجلب أمطى اللجاج المشري منظرة جدَّانًا.



١ مُنْشَى عجاجةً وزلكها ١٥٥ كغ ١/ أرطاني واسطها

أربي حيرة صغيرة من كل من الطّرخون والبقدولس الإفرنجي، الرّمي ناعلنا سنّين من اللّوم. استعملي شوقة لحقق اللباتات المشرورة واللّوم مع ١٣٥ع (5 أونصات من الزيدة الشرية). تليها بالملح والفلفل حسب اللّرق رعصير ليمونة واحدة.



٣ خلخان جلد صنر الدَّجاجة بأصابعك.



للهُ النُّرِيُ تبحو تصفي زيدةِ النُّومِ وَالنَّبَاتِاتِ الْعَطَرَيَّةِ ﴿ حبّ القماريات الخاصة بالقراع في الموطعة الرئيسيّة السّمملي سُكِيّاً الخليفاة الجلو من طُرِف لحم له بين لجم وجلو السّاقي باستعمال أصابعك. الشّري والهرزي فيها سيكيّن لإغالها مستّمة. اللّمان والشري الجلا عن اللّحم بأصابعك. يقيّة زيدة النّرم والثّانات العطرة على اللّحم تحتّ

٥ اطيعي الدِّجاع حبِّ التَّعليماتِ مع حَلْقِ الخرول وثريد الخبر الباس. احسني ٢٠ وفية طَلَقْتُي، والجِلدُ تجو الأعلى، ثُمُّ ١٥ دَيْفَةُ والجَلدُ لحر الأسفل وإضافة ١٠ ـ ١٥ دُقيقة تُنتُم خلالُها النَّطُويةُ يعصَّاراتِ مِنْ اللَّهِ.

فطيرةُ الدَّجاجِ واللَّحمِ الباردةُ





فطيرة الذجاج واللحم الباردة

الحضيز الحشوة



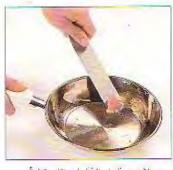
 أزيلي الونو من كل صدر دجاج.
 قُطعي صدرين مع اللُّحم إلى مكعَّاتِ كَيْرُوْ. اختَفْقَي بالمُّدرَيْن

 اخففي يـفـــــن بالشُّرَكة وأُخيفيهما إلىٰ اللّحم البفروم مع الرَّعثر والمريمية وجوز الطّيب والعلج والقلفل. امزجي جنّدًا مسلمفق خشييّة ثمّ احتقي الحشوة حتى فأخذ بالأنفسال عِن جوانب السَّلطانيَّةِ (تعالق ع ع العالق) . (ع ع ع العالق) .



 أفرمي متحقبات الدَّجاج واللَّحم
 يالثَّفْرةِ النَّاعمة أو بمعالج الطَّعام. ضْعي اللَّحَمُ المشرومُ في سلطاليَّةِ كبيرةٍ.

تقول آن أعطي الفؤامة أقواها خفيقًا للكشوق الاالمنتعطَّاق عمالُجُ الظُّمام، اجذري من يُنجِم اللَّحم جدًّا..

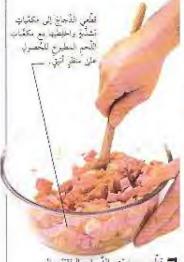


 لاختيار تنبيل الخليط، اقلي قطعة سفيرة في بقلاة صغيرة مع قليها مِرَّةً وَاحْدَةً، وَمُدَرَّقِيهَا. يَجِيُّ أَنْ يَكُونُ التُشِيلُ جَيْدًا، ولذُّلك أَصْبِقَي المزيدُ من الملح والفلفل عنذ الظُّرورةِ.





لإزالةِ كُلِّ فِشْرِ اللَّيْمَونِ المسلورِ مِن السِئرِقِ. استخلفي فرشاة قالميةً.



 تَطْعي صدري الدُّجاج الباقيين إلى
 مكفات بحجم ستيمزيز / ٢/٤ يوصة والحلطيها مع مكعات اللحم المطبوخ. اخلِطي مُكتِّباتِ اللَّحم مع الحشوق. تقول آن

لإعطام الفطيرة الثهائية فتجترا جنبيل التحقيقيق يمكنك يُرزيعُ مكثباتِ اللَّجاجِ زِاللَّحِمِ بِينَ طِنَاتٍ اللَّحْمِ المقرَّوع يُدلًا من خَلَطِيًّا مَعِياً. فإذا كذي تنطُّ بن تُطلق الخفظي استطيأت الذجاج واللخم حثى الخطوة ٢ مِنْ بَعْجِمِيعٍ وَخَيْرُ الفَطِيرَةِ لَاصِ ٢١٨٦.

فطيرة الذجاج واللّحم الباردة



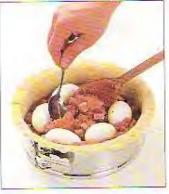


فطيرة اللبجاج واللَّحم الباردة

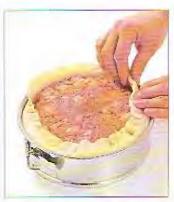
تجميغ وخيز القطيرة



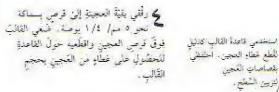
أضعي ٦ يضات في طلجرة من العاء البارد وسخنه حتى الغليان ثم الرئية يرتعش لمدّة ١٠ دفائق. صبّي ماء باردًا في الطّنجرة لوقف الشلق، ثمّ انرتق البيض ليبرذ. صفّي البيضات واطرفها فوق سطح الغمل لتشفق القشرة ثمّ افتريها.



افرشي نصف الحشوة في داخل عجينة الثالب ورشي البضات المسلوقة فوقها مع كبسها برفي في الحضوة. خطي البضات يبغيّة الحشوة مع الثاقي من امتلاه كل الفجواب.



اطوي أطراف العجينة المتدلّية فوق الحشوق اخفِقي بقية البيض مع رشّة ملح لاستخداريها كفلام لشاع. ادهني طرف العجينة بالطّلاء اللشاع.





ضعي الغطاة فوقى الحشوة واكسني
 أطراف التجيئة مقا الإغلاقها.



استُجدى الشيخُ القب النطاه وؤشى لفائة من وزي الأنسيرم لشكُل مدخنة يعربُ منها البخارُ أثناء الجبر.





سوتيه الدّجاج مع صلصةِ الثّومِ والخَلْ





٢ تحضير صلصة

الثُّوم والخَلُّ



كُنتويعةِ أخرى على موضوع الشويه، تترافق لهذه السوئيه مع الصّلصةِ اللامةِ السصوعةِ بالكُلُّ الأحسرِ والبطاطا المفرومةِ. قد تبدُّو كُفَيَّةُ الثَّرِمِ كَيْرَةً، وَلَكُنَّ يَكُونِهَا تَلَقَّتُ عَنْدُ الطُّبِحُ وتعملُ كعصرِ لتكيْفِ الضّلصةِ، الطَّبْحُ وتعملُ كعصرِ لتكيفِ الضّلصةِ،

القُحِفْنِيرُ الهَشَيْقِ يَنْكِنُ تَحْفَيرُ سَوِتِهِ النَّجَاجِ وَتَرِيدُهَا فِي السَّلْصَةِ، مَعْطَاةً لَسَدُّةٍ نِونِينَ،

العبز اطوري	فانعة المشتريات	وشركان
18 Y 1/5 T	و خواچه د	ولا کې
	ملخ وتلفأ	
Pas Black	Jul 200	(9) مل .
الم المساك	أجأ	800
10	أحدث نوع	Va.
نا أونصات حائلة	خل أحيرُ	Ja 170
ملعقة كيرة	وب أعلورة	Ja 10
	علور ا	9
9	بالله مطية	1
الم أولمات سائلة	gira dip	j. 50.



تشول أن يمكن استحدال حقل الثباتات العطرية أو القبل المنكو بعناصر أخرى في غذه الوصفة وكل سها يضيف طعكه المعنق حقد تكنيف التكهية مالخل البلسمي على سبل المثالية التحاليين إلى تصف الكتابة التي تطاقها الإصفة.







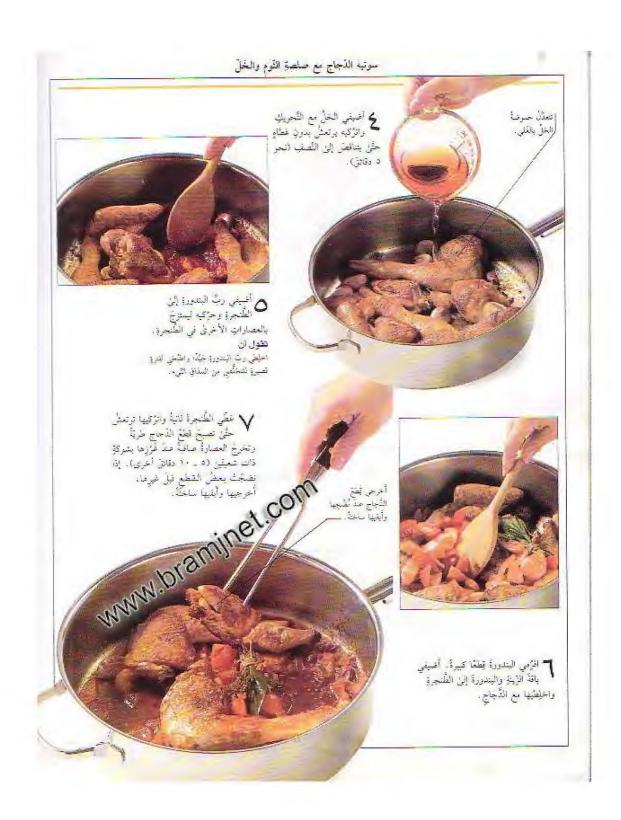
المسلم مدور الشجاج واستمري بالطُّلخ برفي حدًّا (نحد ١٠٥ ٥٠ دفقة). اللها

لا فشَّى الشَّجَاجِةُ إلى 1 أقسام (انظري الخطواتِ ١ - غُرَّ من اكتِنَةً حَلَّى الشَّجَاجِ واستمرَى بالطُّنَحُ برفِّي حَلَّى الشَّجَاجِ إلى ١٥ أقسام؟ من 17 أو الشري ١٦ قطع فجاج، تَلَى القِطْعِ الشَّجَاجِ السَّوْنِيةِ الشَّوْنِيةِ وَقَى نامِ متوسَّعْفِةِ حَلَّى يَزِيدٌ، أَضِيقِي من الزّبِيةِ فِي طنجِرةِ السّونِيةِ فَرِقَ نامِ متوسِّعْفِةِ حَلَّى يَزِيدٌ، أَضِيقِي من الزّبِيةِ فِي طنجرةِ السّونِيةِ فَرِقَ نامِ متوسِّعْفِةِ حَلَّى يَزِيدٌ، أَضِيقُ مِنْ السَّحَيْدِ وَجَلَدُها نُحْوَ الأَمْقَلِ، واقلبُها حَلَّى تِبْلًا بالتحشّرِ المنوو و وقائلٌ).



أضبغي أسنان الثين غيز المنشورة.
 هزي الطنجرة برقي لتوزيع الثيم بين الذجاج، ثمّ غطيها واطلخيها غرق نار غيفة بمثرة 17 دفيقة.

صفي قشوز — أحنان الثوم قبل الثّفليم.





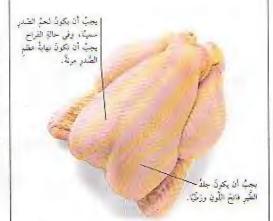
المهارة في تحضير الدّجاج

يشكُلُ الدّجاجُ وصفاتٍ مختلفة كثيرةً ويُباعُ في عِدَّة أشكالٍ وأحجامٍ. واختبارُ العَّمِيرِ الصّحيحِ مهمَّ جدًا وكذّلك معرفةُ كيفيَّةِ تخزينِهِ سِواةُ في الثَّلَاجةِ أم الجمَّادةِ. وحندَ تذويبِ الدّجاجِ المجمَّدِ تصبحُ الجنابةُ ضروريَّةً وتتوجَّبُ ثمالجةُ الدّجاجِ بعنايةِ أيضًا أثناء التُخضيرِ.

الاختيار

متحدين الآن تشكيلة والمعدَّ من الدُّجاجِ في مثاجرِ (الشّويزمارفت)، ولُكنَّ القواعدُ الثالية صحيحةً.

- الدُّجاجُ الشَّارُجُ يَعْشُلُ على الدُّجاجِ السجدُو، ولَكنَّ الطَّيرَ المجلدُ بسرعةِ والمعالجُ بسرعةِ على مُوادي.
- يجبُ أَنْ يَكُونُ الجلدُ فَاعَجُ اللَّونِ وَرَهْلِيًّا. وإذا كانَ مَيْلُلًا فَإِنْ لِمُلكِ يعني أنْ النَّجَمَمِيَّةِ كَانَ سَيًّا.
- اللَّونُ الذِّميُ لِيسَ طيلًا على الجَودة، والجلدُ الأصفرُ لا يعني دائمًا كَيْرًا معلومًا بالذّرة بل يعني مواذ عليّة صفراه.



بيخ يعضُ الجزّاوين ومحلَّات (السور ماركت) دجاجًا خُرُّ العرض (العلف). وذُلك يَعْنَى أَنَّ هَذَهِ الطُّيْرُونَ تَقَلَّتُ بِوجِياتِ جَيْدةِ (وَأَنِشَلُهَا النَّسِخُ) وَلُرَكَ لَشَجِزُّلُ في الهِزاءِ الطُّلُقِ، ويعكنُ الشَّرفُ عليها طِلْبَةِ النَّمِنِ الوفيرةِ تحت الجلدِ، إلَّهَا أَمْلُنَ من طُورِ (السور ماركت) العاديةِ ولَكنَّ الكيراتِ من رَبَّتِ البيوتِ يحدَّنُ لكهشِها ويشها الزَّامَةُ تَستحنُّ الشَّرَ، العادةُ متعطى الزَّرَكَ أَيْثًا وهُمَّا منذَ عندُ التَّنْكِو في طُرِّقُ الطُّنَعِ. الطِّيورُ الشَّعْرِةُ الشَّرِيَّةُ ملامَةً للشَّيْ والطَّلِي والتَّخِيرِ، وقولُ

القالية إلى علمًا كان انقير أكبر كانتي التكوية المصلى. يتمو اللَّمْنُ تحت الجليد وفي اللَّحْمَ مِما يَجِعُلُهُ الطَّرَقَ عِندُ الطَّبِّعِ. ولَكُنُ خَدَما تَسْمَينَ مِجَاجَةً تَبِينَةً (٣.٢٥ تق/ ه أرطال) الأَقْدِي مِن أَلِهَا لِيسَتُ كَبِينَةً جِنَّا التَّحْمَيِّ. مثلُ لَمُنْهُ السَّائِقُ الشَيعُ أَلَ الشَّجَاجَةِ الْمَسْقُةِ تَسْمَى طَيْرَ السَّقِ لأَنَّ لِمِنْهَا قاسٍ، ومنهجملُه الشَّلِقُ الشَّيعُ أَلَ الشَّقُ البَّطْرِيّةُ طَرِيًّا، في الوَقْتِ الذِّي يَسْكُلُ فِيهُ مِنْ الطَّيْخِ الأَسْاسُ تَصْفَعَةٍ فَيْتِهِ كاملة التَّكِيةِ،

كلُّ النَّجَاجِ فَتَرِينًا يُمَاعُ بِعَدْ تَطَيِّقِ وَإِوَالِهِ أَحَدَائِهِ. أَنَّا القَوْلَعَلَى (الرَّفِيةِ وَالمُعِدَّةُ وَالنَّلُّ وَالْكُودُ) فَيْقِلَ فِي الْجُولِ، وَلَقُلْكَ فَأَقْدَى مَنْ يَوْالِيهَا. الرَّفِيةُ وَالمُعِدَّةُ وَالْفُلُكُ جَنَّدُ لِلنَّرِي (اطري ص ١٦٤). يَمْكِنُ ثَيْمُ الْكُبِيدُ لِتُنْكِيةِ الصَّلَمِةِ المُسَمَّةُ أَوْ الْخَشْرِةِ.

خَزن الدَّحاج الطَّازج

يمكنُ حَنظُ النَّجَاجِةِ الطَّارَجَةِ السَّقَّةِ فِي الثَّلَّجَةِ المَّذَةِ يَرَبَّتِنَ ﴿ أَرَبِلِي أَيُّ هَلاف بلاستيكنُ مُتحكِّم وعَلَى الطَّيْرِ بمورةِ مخلِخةِ. إذا كانتِ الدِّجَاجِةُ مِنْكُمْ يُورِقِ خاج الحَرَّارُونِ، أَرْبِلِي الخلاف وضَبِي الطُّنِ فِي صَحَيْ كَنِيرٍ وَهُلِّي بِصَرَرَةٍ معادلة

التَّجميد

حلة تجميد طبر كالمل، الزهل ألم أحداو وألبها على جلود إذا تقت وجابة كاملة حجيد قبل الشجميد، فستكون حامزة للشخ عند للوبيها، ضعى الشير في كبي تجميد بلاستكي وعلني الكبل بورق الألميوم. يمكن أيضًا تجميدُ فقع الشجاح ولقها أولاً بطبقة من البلاستات، ثم يطبق من الورق المعدني. يمكن تجميدُ الدجاج المعلوج مع الفظم أو بدونه ولكنة يميل إلى المجناف إذا شمك لأكثر من أسوعًان. ولكن عندا تُعطّى بالطلعية أو مايل الناتي النبيع، فالإمكان تجميدُ، حتى ٣ أشهر إذا لُك بإحكام.

تنبيه

لا لعبدق أيدًا تجميد الدُّجاج التيء ولا تجدّنني الطُّيرَز السجلوّة لأنَّ الحدوة اللَّ تَجَدِّدُ بِما فِهِ الكِمَايُةُ لَشَّعِ العِرائِيمِ مِن الشُّوْرِ.

التَّذويب

يُفَشِّلُ قِلْهُ اللَّمَاحِ بِفُرْبُ فِي الثَّلَاحَةِ. احسي تَحَوْ ؟ ساهَاتِ لَكُلُّ ٥٠٠ غَ/ رحل. السيخ الدُّوبانِ، ضَمَّى الغُيَّرَ في فَلاقِ البلاسِيكِيّ الأصليّ في المُعْسَلُةِ أَر في شُلطانِيّةِ كِيرةٍ واخْرُيه بالعام البارةِ، يذي العام بالنظام حَقَّ تلوّبَ النَّجاجةُ. باستعمالِ هُذَهِ الظَّرِيّةِ يلرَّبُ الطَّيرُ الكِيرُ عَلالٌ ٣٠ دَ ساعاتٍ.

تنبيه

يجبُ طبخ العَلَاقِ الدَّاتِ خلالِ ١٧ سَاعةُ مِي دُوِّياتِي،

التَّنظيف والمعالجة

لا تغسلني الدُّجاجة قبلُ فلبُونها بنّ استخي جولّها فقط يوزق البطيخ الرَّهُوب. إذا قانتِ الدُّجَاجِةُ قِد جُمُّدِيلُ، جُنِّنِي الجِئدُ يوري المطبح الجافُّ لانتَصَاضِ أكبر قدم تسكين من الرَّطوية: دائلًا الحباني يذَّلِك جَيْثًا قبلَ وَبَعَدَ لَمَعَالِجَةِ الدُّجَاجِةِ الثينة. يجبُ أن تغيلي بالناء الخارّ على ألواح النَّرَم والشَّكَائِينِ ومُعالِجاتِ الطُّعَامُ ومقداتِ الطَّنجِ الأحرَّىٰ قبل استحمالِها في تحصي الغناصر الأحرَّى. إنَّ هَذَه إجراءاتُ وفائيَّةُ قتل جرابِ (السالمبريلا) الحي يُمكنُ أنَّ انتواجهُ والَّسِ بَه تَلوْثُ

تخزين الدِّجاج المطبوخ

يجبُ عدمُ تركِ الدِّجاجِ السطيرع لأقدر من ساعةِ بموجوَّ حرارةِ الخُرقةِ. إذا أردَّت خَفَظُهُ لَمَنْكُمُ أَخُرِلُهُ، ضَمَّنِهُ لَيْ الْلِلْآجَةِ بَعَدُ تَعْلَيْهِ يَسْرُرُوْ مَخْلَخْلُةِ وَاسْتَعْمِلُهِ خَلَالًا ٣ أيام. إذا قان للنَّجَاجِ صَلْحَةً أَوْ جَنْرَةً تَوَيُّهُ، يَجِبُ أَكِلُهِ عَلالًا ٢٤ سَاعِفً، ينكِنُ تحرينُ الحدرةِ أَرَّ الصَّنصةِ الدَّسِمةِ على جِدوٍ فِي أُوهِوَ بُعَظَّاةِ وإعادَهُ تسخيبها ساشرة قبل تقديمها، الألدي من تسخين الشاعة الدَّحدة حتَّن العُلِّيانِ .

الأحجام والحضص

يتوثؤ الذجائج بأحجام كثيرة والجمنعي المذكورة تقريبة خب الشهية والمدار الغياصر الأخرى في الوطيفة.

- البَوْرُخُ وَالدُّيْكُةُ الطُّنْدِوُّ تَوْنُ عَامَةً ﴿ فَعَلَمُ وَمَلَلَ تَقَرِيبًا وَلَكُفِي الشِخطِي واجتِ أَمَّا الطُّيَّورُ الأحرَىٰ ذاتِ اللَّحم الأبيضِ الَّتِي يَمكِنُ اسْتِدَالُ الْفَرَاعِ بِيمَا فَتَشْمُلُ الشمان الذي أرتى لتقدُّمُ لِشخصٌ أو شخصُيْن،
 - دجاجةُ الذّلي أو الذّي أنّي ثورًا أفل من عها كانح/ ٣ أرطال تكفي ٢ ـ ١
 أخجاب. وينكئ شراؤها كاماةً أو منشقةً أل منشعة إلى نطح.
 - وجائبة اللحمير ألني تزن أفتر من ١,٥ كغ/٣ أرطال هي طير أنسئ وأكثر للشجاء والدَّجاجة من فقا الخجم يقدم لارمة أشجامي عنى الأقل،

جراثيم السالمونيلا

تنبيه اللَّواجل معرَّضة للإصابة بحواليم السالمونيلا الَّتِي تَسَلَّبُ تَسَلَّمُ الطُّعام. ومن المهتم حذا معالحة وتحصيرا الذجاج بكأل عنايق

- في حال تخزين الذِّجاجِ التِّيءِ، أَحَفُظُيهُ في التَّلاُّجِةِ مَعْلَقًا بِصَورَةِ مُحَلِّحَةٍ لأقل من يونش.

 - وفري الطّبيرُ السجاءُ بالكاملِ قبل طُنجها.
 ومن عل الطّبير تسل إن فرجة حرارة الغراة قبل الطّنخ.
 فبلس يذبي وكل السعاب جنّا قبل رمعة معالجة اللّحم اللّبيء.
- احنهي الجول ظللًا أو لا تحنيه على الإطلاق لكي يقتل تنوةُ الحرارةِ أيَّةُ
- الحائث وللجاخ جثاً المحصول على أفضل كية. والنوقاة من السالموليلا يَعِينُ أَنْ مُنْفَظُ القِطعُ يَسْهِرِلُوْ مَنَ الشُّولَةِ ذَكَ الشَّمِينِينِ، وَيَجِبُ أَنْ تَكُولُ السمارة الخارجة من كحم الفحل سائلة الاطمال للفح المُجاجز، القعيما واقليها ثكي تسيل العُصاراتُ من الجونِي.. يجِبُّ إَنَّ تَكُونَا لَهُمَا العَصَاراتُ معانية لا وردية
- تظرًّا لأنَّ بعض أفرانِ (السيكروويف) أشخ يرجات حرارة طُبْخ غير كافية، وَإِنِّنِي لا الصِّعُ بِاسْتَعْمَالِي قُونَ (البِّيكُرُووَيْكُ) لَكُلِّعُ الدُّجَاجِ أَوْ إَعَادُوْ لسَحْبُوهِ
 - الذَّجَاجُ الكليقُ إِنَاعُ طَالِنَا مَفَشَقًا إِلَى قِطعُ !! كمَا أَنَّ الْقِطعُ أَبَاعُ أَيضًا في
- طيورُ الشَّلَقِ (الَّتِي تَسَمُّنَ أَحَوَانًا طِيُورِ البِحْسَ} هي دِجاجِاتٌ باضِجةً تَوْتُ أَكُلُ مِنْ \$1,7 تَعَمْمُ ۚ \$ أَرْطَالُ وَتَكُلِّقِي لا أَشْخَاصِي عَلَىٰ الْأَقَلُ. وَتُقَشِّلُ طِيرُهُ السُّنْقُ مِع الكِثِيرِ مِن المَعْوَائِلِ (ضَوَاتُهُ أَتَنَانُ السَّنَئِيُّ سَرِيعًا أَمْ يَطَيَّنَا)- وَالفَيكُ النَّاصَعُ بِمِؤْزُ فَقَطْ فِي الْأَسُواقِ الرِّيقَةِ ويعضِ البناجِ المتحَمُّلَفَةِ. لحمُّه عَامَقُ اللَّونَ يُشَرُّ لحمُ الطُّرَائِدِ. وأفضَلُ يديلِ له هو دَجَاجَةُ الشَّحْسِ الكَّيرِةُ.
 - الدُّيولُ المستنَّعُ بميناً وبيضاف إنِّها تسلَّل لتعطن كالنِّاب تسرة من لحم الطَّندي، تَوَنُّ رَحُّقَ هَوَيْ كَلِمْ / ١٠ أَرْطِالُو وَتَجْلَقِ ١٠ - ١٢ صَّحِبْتُنَّاءِ



تحضير مرق الدَّجاج

لعباز برق الذجاج عُنصرًا ﴿ أساميا في الصلصاب والمساء يمكن جنطة لمدّة ٢ أيام منطّى في الثالاجة كما أله يتحقَّدُ خِيْدُانِ قَالِنَا مِا يُحْتَمِنُ ۗ -الهرق إلى سانل مكتّب للوطفات وتذلك لا يضاف إليه الملخ والفلقل أنهاه الطُّلخ.



الله ۱/۲ معنی ۱/۲ مایست عرب ۱/۳ مایست عرب

🕁 زمنُ الغنل ١٥ وقيعة

📸 زمن الطُّنخ حَمَّنُ ٣ سَاعَاتِ

فانمة المشتريات			
Jan 1 17 3	طهرا ورقات دجاج لية أو دجاجة بحتى كانك	اقع	
V	قاليم.		
1	0.W		
1	عرة كرنس	,	
i.	tiple to		
5	طائباتي حائب	é	
Laje T. A. / S.	مة (سيدًا بعدًا الخاجز)	Ų T	

 أضعي الدُّجاعُ في ضُجرة كبيرة، فطني البصلة والجزرة وعودُ الكرفس إلى أرباع وأضيفيها إلى الطُّنجرة مع الباقة العطرية وحبَّاتِ القُلْمُلِ.

 أضيفي من الماو ما يكفي لفَيْنَر المواة. شخفي حثن الفقية المنطق عم إزالة الزعوة مِرَازًا وَنَكُرَازًا، فَيَ حَالِ اسْتَعْمَالِ دَجَاجِةِ الْبِخْنِيَ، أَخْرِجِهِمَا عَنْدَمَا نَطْرِئُ النَّبِخْفُ، وتَعْرِفِينَ ذَلْكَ عَنْدُ غُرْزِهَا بِالسِّيخِ (٧٥ ـ ٤٠ دَقِيْنَةً). وعَنْدُها بِمُكِنَّ استَعْمَالُهَا فِي وَصَفَةٍ تَنْظَلُّ لُحْمَ الدِّجاج المطبُّوخُ.

تقول آن

فأسا طاق ارتعاش القرق، زادك تعيقاً.

مَنْ النَّرَقُ فِي سَلْطَانَةِ كَبِرَةٍ. بُرُدِيه لُمُّ عُطُيهِ وَاحْفَظَيْهِ }

تقول: أن إذا لم تحجُّري في المتزل، المثري (الكوضوب) المملَّة الجدّة (وعَشَّرًا القابلة الملح التمكّي من التحكّم في الشيل) أو استميلي مكلمات المساو

الأساليب الأساستة

إزالة عظم الثرقوة

التي خِلاَ رَفِيَّ النَّاجَاجِةِ لَحَلَّ العَلَمَانِ. خَلَخْلِي عَظْمُ الدِّرْقَاقِ بِرَأْنِي سَكِّينَ فَسَتِيعً وأزيليه وأزيلني معه أفي قمن أيضًا. حدّ إزانةٍ عَظم الثرقيةِ بسهلُ تقطيعُ أنحم الشَّدر إلىن شوائخ رقيقة.

تقطيع الدَّحاجة إلى ٨ قطع

استُخدمي سَكِّنُ الرَّئِي واقطعي بِنَ مُصَلِ الرَّجلِ والتصميم مِن الجالبِ التي الرَّجلِ شِنْهُ تَحَوَّ الخَارجِ لَكَشْمِ النَّشْمِلِ. كُمْ إطَّلْمِهِ بالنَّمَاسِ والسِحْسِ الرَّجَلُّ مِنَ الجَسَمِ. كَارِي فُلُمُ العَمَلَيَّةُ مِن أَجَلِ فَلُعَ الرَّجَلِ الأَحْرِيُّ. . ولم من بالتُرْبِ من جانبي عَشَمُ الشَّدَرِ يَخْتَمَاتُوا اللَّحْمِ، لَذَّ النَّمَلِي عَظَمَ الشَّشْرِ سِخَّينَ النَّيْسِ أَنْ عِلْضَالِي للنُوالِينِ. اللِّي النَّجَاجَةُ والطَّمِي مَقَالَمُ الاَّشْارُ مِنْفُضَمُ الشَّهِيَ عَلَىٰ الطَّمِيرِ يَشْلُمُو وَاحْتِرُو مِعْ قَرْكِ قِطْمُ الْجَاجَاتِينَ الاَّشْارُ مِنْفُضَمُ الشَّهِيَ عَلَىٰ الطَّمِيرِ يَشْلُمُو وَاحْتِرُو مِعْ قَرْكِ قِطْمُ الْجَاجَاتِينَ موصولةً بالشَّلَارِ. واللَّان يعينُع بصفة الدُّجاجة نفسُونَيْنَ إلى \$ قطع من اللَّمَج. القَطْعِي كُلِّ قَطْعَةِ صَالَةٍ عَرْضَائِنَا إلى تَشْفِينَ لَكِي يَبْقَىٰ بِعَضْ اللَّحِم على عظم الجَمَّاجِ " افعيناني ألهُ عظام خائزًو، هذا يُعطيبُ له قطع. التطعي كل رَجْن إلى نصفين عبر النفيين بين النَّجْلِ والسَّانِ باستخدام خَطَّ النُّسَ كَالِيلِ أَ يَصَيِّحُ الآنَ لَدَيْكِ ٨ تَطْعَ



إزالة الوتر

الزُّعِي الوِّلا مِن وصِط الطِّدرِ يَكُنُّعُهِ سِنَّتِي الجَرِمِ. إذا النَّصَلْبُ السَّرَيْجِةُ الذَّاخَلَةُ. أُعْيِدُهِمَا إلى مُكَالِهَا. اسْخَبِي أَيُّ جَالِدِ وَأَرْبِهِ .

التَّكتيف

المتسحن ذابحل الأجاخة بورق الشطاخ الخاطر وتثلبه بالبلح والقلقل أزيلي مظمُّ الدِّرنيَّةِ. ضَعيُّ صدرُ الظُّم نحرُ الأعْلَىٰ وادفعي السَّاقَلِن لبحوَّ الخالفِ والأُعْفَاتِ. اغرزي إيزةُ وخَبطًا للكنهف عنذ مفصل الرمحية وأدجلها هبز الحبل وحارجه هنة مُفعِلِ الرُّكِيِّةِ الآخرِ. اقلي ظهرُ الطُّيرِ نحرُ الأعلَى. أسخبي جَلَدُ الرُّقِيةِ قِرِقَ فَتَحْيَهَا وِمُنْسِ طُرِقِي الجِنَاعَيْنِ قَوْقَهَا. الدرى الإرةاعة إبلا فسعى أخب الخناخين إلى داخل جلله الرقيق لليعبي فارزعا لخك فظم فلقير الطُّبُّرِ إلى الحالبِ الأَخْرِ : الطُّنبي الإبراء عبر عظمكي الجناح الآخر. اللبي الطُّينَ إلنَّ جَالِبُو، لمُدَّي طُرَقِي الخَينةِ عَمَّا بإحكام واربطيهما حيثاء اقابي جندو الطُّبِي نَجَزُ الْأَعَلَىٰ . وَسَيَّ فَيْلُ الْبُطُّنِي داخل الجسم واطري فوقد الجللا العلوثي والفرزي الإيرة عنيز الجللين شكلي أنشرطة من الخبط حول أحل الشاقين تحث غُظُمُ الشُّدُّرِ وفوقَ السَّاقِ الأَخْرَىٰءِ : اوبِطني طَرَفَيَ الخَيظِيِّ

التَّقطيع

أخرجن خيط اللكتيف. أقطعن بين الشائي والجسم يستخبن الزئس أو ستخبن التَّقطيعيِّ النَّذِي الطُّيرَ عِلَيْ جِانِهِ والطَّعِي حِرْلَ لَحَمُ الخَرْضَ نَكِي يَشَيُّ مُصْلَةُ بِاللَّمِدِينِ. اقلِمَى الطَّيْرَ عَلَى ظَهِرُورَ. الرَّمِي السَّافِي بَشِئْلُةِ لِحَوْ الخارجِ. تَكُدُّرِ العَصْلِيءَ ثُمُّ النَّفِينِ هِيرَ النَّحْدِيلِ والنَّجِي السَّافَلُ مِن الجَسْمِ. كَرْرِي العماية بالقسة للتأتي الأحرى. تَشَقَى الشَّاقُ بالقُطع عيرُ المُفصِلُ باستجالِ خَطُّ النَّامِيِّ الأبيطير كَدَيْلِ. اقطعي أفقيًّا لوقى مُفصِلُ الجلح عيرُ خَشْم الطُّمامِ (النَّفِيِّ) لَكُني تَستَعلِمِي قُطِّع شريحةً كَامَلةً مِنْ لَحَمِ الصَّدْرِ. قُطُّمي الصُّدَرُ إلى يشرايخ مرازية للتُنْصِر الشارق أبيل الجائع. قطَّعَن الجاتُ الأَحْرُ

سحب الدَّحِاج

خاناتُ خطواتِ العمل

هذاك صورًا لسائر خطواتِ القَحَصَيرِ في وصفاتِ الدَّجاجِ الشهيَّةُ. تستعملُ بعضُ الأساليب الأساسيَّةِ في عدةٍ من الوَّضفاتِ. وهني تُظهِّرُ بتقاصيلَ

إضافيةٍ في خانات خطوات العمل الخاصة. ٥ اختارُ لُضوعِ اللَّجاعِ ٥ إزالة خَظْمُ النَّرْمَاءِ ﴿ إِزَالًا الوتر مَلِ ضَمَادِ الدَّجَاجِ . ◊ الجريفُ والقطيعُ الفليفلةِ ولَوْغُ يدورِها ٥ تحضيرُ الباقةِ العطريَّةِ ٥ تحضيرُ تتبيلةِ الخلّ ٥ تحضيرُ مرقى الدَّجاجِ ٥ تنحضير وتقطيعُ الأفوكادو 0 القشيرُ وقرمُ البلدورةِ وَتَزَعُ مِدُورِهَا 0 جندرٌ وقومُ النَّومَ 9 تقطيع البصل إلى شزائخ ٥ تقطيعُ الخَشَارِ إلى عيدان 9 تفطيعُ الذِّجاجِ إلىٰ ٨ قطع

٥ تقطيعُ الذَّحاجِ المحمَّرِ

9 تنظيفُ وتُقطيعُ القُّطر

٥ شيَّ القليفلة وإزالةُ بدورها وتقطيعها

9 تكنيفُ الدِّجاج

٥ فرمّ النِّصل

♦ قرمُ اللَّوَاتَاتِ العطريَّة

٥ فرغ الشالوت

المنفعلين عَنْمُنِنَ النَّمَرِم والطُّغُم بِينَ النَّاقِ وَالجَشَّمَ. اثنيَ الشَّاقِ بِعَلْمُ تَجَوّ الخاوج لكثر المتصلُّ، لُمُّ الطَّي عِبْرُ القَلْعِلِ وَأَسْجَي السَّاقِ مِن الجسم. فَرْرِي العَمَايَةُ بَاكْتِهِ اللَّهُ فِي الأَخْرِينَ، المُغْمَعَلُ أَصَابِعُكِ وَرَاسُ السُّغْيَنَ وخلخلي لنعم الطندر أعن الغظم واقصلي نطلف الطندر كقطعة واخدة، كارري ألعمليَّة بالنسيَّ للطَّدرِ الآخرِ. اسخبي عظمُ الوَّقرةِ واللُّحمُ المثَّصلُ عَالَ الزَّلْقِي الجَلَدُ عَن يُطِّعَ النَّحَمِ وَارْضِوا: تُنتُّمِي اللَّحَمُّ بأَصَالِيكِ وَكُلُّتُ فِي الشَّحَنِيُّ، استَعملي أصابَعْكِ وَرَأْسَ السَّكْسِ لَلْفُصْلِ اللَّحِمْ مَنْ عَظَامِ السَّاقِ، وتقطيعت الغصالي الأوتاز واربيها مع الجناية وقطعي اللُّحة .

رنكة: رنجة قريز: قراولة قطر: عيش الغراب ريباس: زيب أسود إنجاص: كتنوي قليفلة: قلفل 5 ب ق رُغْيَة: منطقة (منظوشة) بازيلًا (بزاليا): بسلَّهُ زفرة: ما يتجمّع على السطح نتيجة سلل باكيت: كيس أر علية قريدين: جنبري لجوم أو دجاج وما أثب يزادن للاجة قطر: شربات تحلية يرش: يشر فقازات القرنان كفوف القرن بطاطاء طاطس قهوة فوريمة: قهوة سريعة التحضير سكّر مبرغل: حكّر مبلور بطيخ أصفر: شمّام 12 حمك إستمري: حمك ماكريل بقُلَّةً مَائِيَّةً (رشاد الساء)؛ جرجير سمك بلايس: سمك موسى كاتو: جاثوه بتدورة: طياطم سمك باشار: منزدين كبير الح كرَّاتْ: براصيا بهشية: أمن يري سمك بلم: أنشوجة كستة (كستاء): أبو قروة -سمك رنكة: سمك رنجة كسرولة: صينية ترويسة: طبقة عُلُويَّة سمك قدَّ: سمك يكاره كثمش: زيب تقاح طبخ: تقاح أخضر توت العليق: توت أسود سنَّ ثوم: فصَّ ثوم U سؤس: عزق المنوس لبن: لبن زيادي 2 1 لحم مسوّف: منزوع الجلد جبنة زرقاء: جبة روكتور شحم: دهن الزياء بابسة: الرياء ناشفة جَمَّادة: فريزو شعيرية الشوكولاته: شوكولاته ليوميسيل ليم: ليمون مالح جِيلاتي: آيس كريم شوبك: براقاق 9 شونلىر (شمتلر)؛ بنجر 7 ماء حار: ماه ساخن حارية: إناه ص ماء غالي: مام مغلي حيق: ريحان صينيَّة الشيِّ: صابح الفرن مارزيان: عجيئة من اللوز المطحون والسكّر حزيرة: معرة حرارية ط وزلال البيض حسك: شوك ميقر: مِثِل طحين: دقيق طنجرة: حلَّة معكرونة: مكرونة حليب مقشود: لبن منزوع القشدة ملقوف: كرتب طولائي: بالطول حنفيّة: صنبور ماء طون: تونة مُتَلَّرِينَ! يُوسَفِّيُّ متشفة: توطة 3 درّاق (درّاقن): خوخ ن عترة أرعتر بري دقيق فرة نشوي: ګورنقلاور عرضائي: بالعرض <u> دولاب العجين</u>: عجلة تقطيع العجين تعناع: تعنع نقانق: سجق عثب الملاك: حشيشة الملاك دُوَّارِ الشمسِ: عَيَّادِ الشمسِ غ ذ _ هزاسة: خلاط فَرَةَ سَكَّرَيَّةً: فَرَةَ شَامِيَّةً (حَلُّوةً) غريفون: جريبفروت هندباه: شكورية ف ربّ البندورة: معجون (صلصة) الطماطم 9 فاصوليا بابسة: فاصوليا ناشفة رمكين: طاجن فِرِثَاةَ: قُرِثَيَةً ورق مشمّع: ورق زيدة

المَقادير ووَحَدات الوَزْن والحَجْم والحَرارة

والحجم	الوزن	وحداث
* C.	-	

الإمبراطوري	النظام	النظام المتري
۲٫۲ پاوند	-	كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)
۳۵,۲۷ أولصة	-	كيلوغرام (۱۰۱۰ غرام)
(۲۲، غالون إمبراطورة ۲۲، غالون أمريكي (۲،۷۱ پاينت	è	النو (۱۰۰۰ ملیلتو) (أو ۱۰۰۰ سنتنيمتو مکتقب)

النظام الإمبراطوري	0	النظام الم	متري
يارند (١٦ أونصة).		-	١٥٤ غرام
			\$4,50 كيلوغرام
أونعة			۲۸٫۳ غوام
غالون		-	٤٤٥،٥٤٦ لتر
غالون (أمريكي)		=	د۸۷٫۰ لتر
باينا			۰٫۶۹۸ لنر

مكافئات الحجوم الشائعة (التقريبيّة)

٥٦٦ مليلتر	1		الپاينت
٤٥٣ مليلتي	≦ /		الباينت (الأمريكي)
ه.٠ پایت	=	4.	الكوب (حجمًا)
٢٨٤ مليلتن	-=		الكوب (حجمًا)
١٦ ملخقة كبيرة ممس	= 1		الكوب (حجمًا)
۸ أوتصات	ess		الكوب (وزئًا)
۱۸ ماناش	=		ملعقة كبيرة من الماه (حجمًا)

	۱۸ غرام	=		ملعقة كبيرة ماء (وزنًا)
	٥,٨٧ غرام	=	زحة)	ملعقة كبيرة بلكّر (ممس
	٦ مليلتر	4		ملعقة صغيرة
			ِارة الفرن	معدل درجة حر
مؤشّر الفر	فارنهايت		مئوية (سنتغراد)	
۱ إلى ۲	°γ°γο.		**Ye • - * \7 •	بحقيف الحرارة
٠٠. ٢ إلى ٤	°70°770		* FT - AT	متوشط الحرارة
و الى 1 1 الى 1	ofbryo		ογ · · - · · / ٩ ·	حارً تسييًا
۷ إلى ۸	° £0+-" £70		akk akk .	جان.
۹ إلى ۱۰	Parr-"EVA		\$77 °715	حاز چڈا
				أوزان تقديريَّة
	۲۳۷ غرام	1	7/4	كوب من الزُّبد
	11)1			كوب من الدقيق كوب من الدقيق
	١١٤ غرام .	171	1748	
	۲۲۷ خرام	+	Line .	كوب من الأرزّ أو السكّ
	۱۵۲ غرام	-	Û,	كوب من السكّر المطحو
	۲۸۵ غرام	=	-	كوب من الماء
		ور	is in the second	
		12.4	× .50 5.	0
	عربه	1)	3 y CO1	1.
1		1/2	iner.	
	1	.0	14,11.	
	12/2	Ple	,	
1	11	100		
	Mar			

